



Le fondant au citron

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Oeufs : 4
Sucre en poudre : 125 g
Farine : 125 g
Levure chimique : 1/2 sachet (= 5 g)
Chocolat blanc à pâtisser : 200 g
Beurre : 100 g
Citrons bio : 2
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka
Lemon curd : 50 g (*facultatif*)

Beurre et farine pour le moule

Matériel

un moule carré de 20 cm
une grande jatte
une petite jatte
un fouet
une balance ménagère
une râpe très fine
un presse-agrume



Réalisation > la préparation

1. Fouetter les œufs et le sucre.
2. Ajouter la farine et la levure.
3. Dans la petite jatte, faire fondre le beurre et le chocolat blanc coupés en morceaux, soit au bain-marie soit au four à micro-ondes mais à puissance moyenne.
- si vous n'appréciez pas le chocolat blanc, rassurez-vous, il ne sert qu'à apporter de l'onctuosité -
4. Incorporer cette préparation à la pâte précédente et mélanger.
5. Prélever le zeste des citrons très finement, couper les fruits en deux et en prélever le jus. Incorporer zeste et jus à la préparation, la vanille en poudre et mélanger soigneusement.
6. Beurrer et fariner le fond et les parois du moule carré.
- j'aime bien aussi rajouter un peu de sucre en poudre à ce mélange -
7. Préchauffer le four à 175°C et verser la pâte dans le moule.
8. Enfourner pour 30 minutes de cuisson.
9. Laisser refroidir au moins une heure avant de le déguster, mais il sera encore tiède, ce qui sera loin d'être désagréable si vous voulez goûter... En dernière touche, on peut napper de lemon curd et couper en petits carrés individuels.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com