



Mon moelleux aux fruits rouges

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

Œufs : 3
Sucre en poudre : 150 g
Beurre doux, mou : 75 g
Mascarpone : 75 g
Farine : 175 g
Levure : 1 c. à c.
Citron bio : 1
Fruits rouges (surgelés) : 200 g

Beurre, sucre, farine pour le moule

Matériel

un moule à manqué de 20 cm
un fouet / un batteur sur socle
une balance ménagère



Réalisation

1. Beurrer, sucrer et saupoudrer de farine le fond et les bords du moule. Le placer au frais pendant le reste de la préparation.
2. Dans une jatte, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter le beurre et le mascarpone et bien lisser.
4. Incorporer enfin la farine, la levure et le zeste du citron râpé finement, et mélanger soigneusement.
5. Préchauffer le four à 175°C.
6. Battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.
7. Verser la pâte dans le moule sorti du frais, puis bien répartir les fruits rouges surgelés sur le dessus.
8. Enfourner pour 45 minutes, puis laisser tiédir et même refroidir avant de déguster avec un nuage de sucre glace à sa surface.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com