



Le moelleux aérien au citron

Recette pour 4 à 8 personnes. Préparation : 15 minutes. Cuisson : 20 minutes.

Ingrédients

Oeufs : 4
Cassonade : 50 g
Sucre en poudre : 50 g
Crème liquide légère : 100 g
Citrons jaunes bio : 3
Graines de pavot bleu : 1 c.à s. (*facultatif*)
Farine : 75 g
Maïzena : 50 g
Levure : 1 sachet
Sucre glace : 30 g

Matériel

une balance ménagère
un moule carré de 20 cm
deux grandes jattes
un fouet manuel
un fouet électrique
un couteau pointu
un presse-agrume
un zesteur / une râpe



Beurre et sucre glace pour le moule

Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Beurrer puis saupoudrer de sucre glace le moule carré.
2. Fouetter les jaunes avec la cassonade et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse.
3. Ajouter à cette préparation la crème liquide, le zeste et le jus des 3 citrons. Bien mélanger le tout. Joindre éventuellement les graines de pavot bleu.
*- il faut utiliser des citrons jaunes bio puisqu'on va utiliser leur peau, n'utilisez pas de citrons jaunes qui auraient subi des traitements chimiques ou bien assurez-vous de les laver très soigneusement en les brossant sous l'eau -
- ma cuillère à soupe de graines de pavot bleu était très largement bombée... -*
4. Incorporer la farine, la maïzena et la levure. Veiller à ce qu'il n'y ait pas de grumeau.
5. Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement à la préparation au citron.
- la préparation obtenue est liquide et mousseuse, c'est normal, pas d'inquiétude -
6. Préchauffer le four à 175°C.

Réalisation > la cuisson

7. Verser la pâte dans le moule préparé puis enfourner pour 20 minutes de cuisson.

8. Laisser le moelleux complètement refroidir avant de tenter de le démouler.
- il va d'ailleurs se rétracter et se décoller du moule tout seul -
9. Au moment de servir, le saupoudrer de sucre glace sur toute sa surface !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com