

Bûche gourmande

Moelleux au citron



Pour 6 personnes

- * 200 g de margarine au tournesol à 70% de MG
- * 200 g de sucre
- * 200 g de farine
- * 4 oeufs
- * 1 gros citron citron ou 2 petits
- * 1 pincée de sel

Faites bouillir une petite casserole d'eau
Lavez, séchez le citron et prélevez le zeste à l'aide
d'un zesteur

Plongez les zestes 1 min dans l'eau bouillante, égouttez-les puis réservez

Pressez le jus du citron

Préchauffez le four th 5/6 (160°)

Dans un récipient, travaillez la margarine au fouet (ou batteur) jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance crémeuse, ajoutez le sucre en pluie, sans cesser de fouetter.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans le récipient de margarine, incorporez au fouet les jaunes un à un

Incorporez la farine toujours en fouettant et enfin les zestes et le jus de citron

Montez les blancs en neige avec le sel puis incorporez-les délicatement à la pâte

Beurrez un moule à manqué et versez-y la pâte

Enfournez et faites cuire 35 min (respectez le temps de cuisson pour que le gâteau soit fondant)

Démoulez le moelleux au citron sur une grille

Servez tiède ou refroidi

Facultatif: Faire un sirop avec eau + sucre + jus de citron et verser le sirop froid sur le gâteau chaud ou chaud sur le gâteau froid

Ou: faire fondre du sucre glace dans un peu de jus de citron pour faire un glaçage, étaler la moitié sur le gâteau chaud puis le reste quand il a refroidi.

Si on veut un goût de citron plus prononcé il faut ajouter des zestes ou ne pas les ébouillanter (si les citrons ne sont pas traités).