



Le Gâteau au citron

8 personnes

Ingrédients :

4 œufs - 130 g de sucre
80 g de beurre ou de margarine
120 g de farine
1 sachet de levure chimique
jus et zeste d'un citron non traité, ou arôme de citron

□ **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 25 min à 180°

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Dans une jatte, battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le jus de citron, les zestes, le beurre fondu. Mélangez ensemble la farine et la levure et ajoutez-les à la pâte.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation.

Répartissez la pâte dans un moule carré (20×20 cm) ou un moule à manqué beurré et fariné.

Enfournez environ 20 minutes dans le four préchauffé à 180° (th.6).(20 à 30)

Laissez refroidir ce gâteau léger au citron et saupoudrez-le de sucre glace.

Le glaçage au citron classique est un mélange simple de sucre glace et de jus de citron, donnant une texture blanche et nacrée. Ce glaçage est facile à étaler et ajoute une touche sucrée et acidulée à votre gâteau.

Pour un glaçage plus élaboré, essayez le **glaçage au citron et blanc d'œuf**, qui mélange du sucre glace, du jus de citron et un blanc d'œuf pour un glaçage plus léger et aérien.

***Plantez la pointe d'un couteau au cœur du gâteau** et si celle-ci ressort sèche votre dessert est cuit

***Servir en petits carrés avec une salade de fraises ou crème pâtissière allégée ou simplement avec un thé au jasmin**

Bon Appétit !

