

## Gâteau au pamplemousse - Blogs de Cake au Citron et Atouts saveurs

---



---

Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min - Pour 6 personnes - Economique

---

**125 g de sucre - 2 œufs - 75 g de beurre - le jus d'un pamplemousse soit environ 10 cl - 125 g de farine - 1/2 sachet de levure chimique - 100 g de mascarpone - Pour le sirop : le jus d'un pamplemousse (10 cl) et 60 g de sucre glace**

---

**Préchauffer** le four th. 6 ou 180°C.

**Versez** dans un bol, le sucre et les œufs et mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis ajoutez le beurre **fondue** et le jus du pamplemousse. Mélangez.

**Ajoutez** ensuite la farine, la levure, le mascarpone et terminez de mélanger délicatement en soulevant bien la pâte.

**Versez** la pâte dans votre moule et faites cuire dans le four préchauffé toujours à 180°C de 30 à 35 min.

**Sirop** : pressez le pamplemousse et ajoutez le sucre glace. Mélangez.

**Après cuisson**, sortez le gâteau du four, attendez 5 min pour le démoulez et arrosez du jus de pamplemousse sucré.

**Laissez refroidir** avant de déguster.

---