

Gâteau magique au citron – Avantages n° 322 - juillet 2015



Préparation : 15 min – Cuisson : 50 min – Temps d'attente : 4 heures - 6 personnes

5 œufs - 150 g de sucre - 1 cuillère à soupe d'eau - 125 g de beurre fondu - 115 g de farine - 50 cl de lait - 2 petits citrons - 10 g de beurre - quelques grappes de groseilles pour le décor

Préchauffez le four à 160°C (th 5-6).

Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Pressez les 2 citrons. Faites tiédir (mais pas bouillir) le lait dans une petite casserole, puis coupez le feu.

Mélangez les jaunes avec le sucre au batteur jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Incorporez petit à petit le beurre fondu, le jus des citrons et la farine tamisées. Versez enfin le lait et l'eau, remuez bien.

Montez les blancs en neige fermes, incorporez-les délicatement à la pâte à l'aide d'une spatule, en plusieurs fois, sans lisser complètement la pâte.

Versez la pâte dans le moule préalablement beurré et chemisé de papier cuisson. Enfournez 50 min, jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Laissez refroidir, puis réservez au frais 4 heures minimum.

Servez le gâteau en parts, éventuellement décorées de groseilles givrées (placées 1 heure auparavant au congélateur).

Variante : Le gâteau peut être réalisé avec du lait d'avoine.