

## *Fondant au Citron*

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

|                    |            |
|--------------------|------------|
| - BEURRE           | 125 g      |
| - FARINE           | 185 g      |
| - SUCRE IMPALPABLE | 40 g       |
| - OEUF(S)          | 3          |
| - SUCRE SEMOULE    | 150 g      |
| - CITRON(S)        | 2 (le jus) |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 180°C.
- Graissez légèrement le fond d'un plat à gémme et chemisez-le de papier sulfurisé en laissant déborder sur les grands côtés.
- Faites fondre si nécessaire le beurre au micro-ondes (160 W – 30 secondes).
- Travaillez le beurre et le sucre glace jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Incorporez 150g de farine, puis étalez la pâte au fond du moule, bien aplatie et lissée.
- Faites cuire 15 minutes au four.
- Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre semoule et les 35g de farine restante. Ajoutez le jus de citron.
- Versez sur le biscuit chaud à la sortie du four.
- Remettez au four pour 20 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme.
- Laissez refroidir dans le moule puis démoulez.
- Coupez en carrés au couteau et saupoudrez de sucre glace au moment de servir.

