

## Fondant au citron d'Anne-Marie



### Ingrédients :

180 g de beurre

180 g de sucre en poudre

180 g de farine

3 œufs

2 citrons ½, non traités

½ sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 175° (th 5/6)

Râper le zeste des citrons et presser le jus de 2 citrons.

Dans une terrine, ou au robot, travailler le beurre en pommade avec le sucre.

Quand le mélange est homogène, ajouter, un à un, les œufs en prenant soin de bien mélanger entre chaque ajout.

Lorsque que la pâte est bien lisse, ajouter la farine, la levure, le zeste de citron et le jus de citron.

Verser la pâte bien homogène dans un moule à manqué ou dans des mini-moules.

Mettre à four chaud pendant 30 minutes environ ; vérifier la cuisson du gâteau à l'aide d'un couteau qui doit ressortir propre.

Démouler au sortir du four.

Vous pouvez éventuellement glacer le gâteau :

- Dissoudre 150 g de sucre glace dans 4 cuillères à soupe de jus de citron pour obtenir une crème épaisse mais suffisamment coulante pour en étendre une partie sur le gâteau encore chaud.
- Attendre ensuite que le gâteau soit complètement froid pour étendre le reste du glaçage.

Servir bien frais