

**Gâteau fondant au citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/03/G%C3%A2teau-fondant-au-citron-DSC_2709_229.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**-4 œufs**

**-150 g de sucre**

**-80 g de beurre**

**-120 g de farine**

**-1 sachet de levure chimique**

**-110 g de jus de citron (3 gros citrons)**

**-le zeste d'1 citron**

**Un moule à manqué de 24 cm de diamètre**

**Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).**

Faire fondre le beurre

Tamiser la farine avec la levure.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les blancs avec 2 càs de sucre jusqu'à la consistance mousse à raser.

Battre les jaunes d'œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre fondu et le zeste et le jus de citron.

Ajouter enfin la farine.

Incorporer les blancs délicatement à la spatule.

Verser la pâte dans le moule.

Faire cuire pendant 20 minutes environ en surveillant.

Démouler et laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.