 **Mousseux au citron**  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/Mousseux-au-citron-DSCN7063.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**  
**- 80 g de beurre**  
**- 4 œufs**  
**- 150 g de sucre en poudre**  
**- 2 ou 3 citrons bio**  
**- 120 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 1 pincée de bicarbonate**  
**- sucre glace pour la finition**

**1 moule à manqué de 22-23 cm de diamètre beurré et fariné (1)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Laisser refroidir.  
Râper finement le zeste d'un citron.  
Presser les autres pour obtenir 120 ml de jus (**2,5 citrons pour moi**).  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec 2 cuillerées de sucre. Réserver.  
Travailler au fouet les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc et mousseux.  
Incorporer le beurre fondu, le zeste et le jus de citron. Fouetter.  
Introduire la farine, la levure et le bicarbonate tamisés.  
Travailler rapidement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.  
Ajouter délicatement à la spatule les blancs d'œufs. Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 15 à 20 minutes, puis laisser tiédir dans le four entrouvert.  
Laisser refroidir entièrement avant de démouler délicatement sur le plat de service.  
Poudrer de sucre glace et découper en parts.