

Moelleux citron-framboises



Pour 6 Croquants-Gourmands :

- 100 g de crème fraîche
- 3 œufs
- 1 citron
- 220 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel
- 100 g de framboises (surgelées pour moi)

1 moule à manqué de 24 cm de diamètre

- Brosser le citron sous l'eau chaude. Râper finement le zeste et recueillir le jus.
- Tamiser la farine et la levure.

Préchauffer le four à 180°.

- Fouetter les œufs et le sucre avec le sel et le zeste de citron, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la crème, l'huile et le jus de citron. Bien mélanger.
- Incorporer la farine et mélanger pour obtenir une masse homogène.
- Verser la pâte dans le moule (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone).
- Répartir les framboises (encore gelées) sur le dessus du gâteau
- Enfourner pour 30 minutes
- Laisser refroidir avant de déguster.