 **Gâteau citron-amande**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/02/G%C3%A2teau-citron-amande-DSCN3124.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 4 œufs  
- 160 g de sucre  
- 80 g de beurre mou  
- 2 citrons bio  
- 140 g d'amandes en poudre  
- 60 g de Maïzena ®  
- 160 g de ricotta  
- 200 g de mascarpone  
- 40 g d'amandes**  
**1 moule à manqué de 24 cm de diamètre beurré si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Clarifier les [**œufs**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/). Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Brosser soigneusement les citrons sous un filet d'eau.  
Râper le zeste puis presser les citrons pour recueillir le jus.  
Hacher grossièrement les amandes.  
Travailler le beurre ramolli avec le reste du sucre jusqu'à l'obtention d'une pommade.  
Incorporer les jaunes un par un en fouettant entre chaque.  
Ajouter le zeste et le jus des citrons et mélanger.  
Ajouter la Maïzena® et les amandes en poudre et bien fouetter.  
Ajouter enfin les fromages et travailler jusqu'à ce que la pâte soit homogène.  
Incorporer les blancs en neige délicatement, à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule. Répartir sur le dessus les amandes hachées.  
Enfourner pour 60 minutes et laisser complètement refroidir avant de démouler.  
La prochaine fois, avant la cuisson je saupoudrerai les amandes de sucre en poudre et de quelques copeaux de beurre pour que le dessus du gâteau caramélise légèrement.