 **Étoile au citron**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Juillet/Etoile-au-citron/Etoile-au-citron-DSCN7358_27486.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 6 œufs  
- 100 g de sucre en poudre  
- ½ càc de poudre de vanille  
- 1 citron non traité  
- 90 g de Maïzena  
- 3 càs de liqueur de citron  
- sucre glace**

**1 moule à manqué beurré de 33 cm de diamètre (moule étoile pour moi)**

**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)

* Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
* Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.
* Travailler au fouet les jaunes avec le reste de sucre et la poudre de vanille, jusqu'à ce que le mélange soit bien léger.
* Incorporer la fécule, le zeste de citron finement râpé et la liqueur de citron.
* Mélanger pour obtenir une pâte lisse.
* Ajouter toujours en fouettant deux grosses cuillerées de blancs en neige, pour alléger la pâte.
* Incorporer enfin le reste des blancs en soulevant délicatement à la spatule.
* Verser la pâte dans le moule.
* Enfourner pour 30 minutes.
* Laisser tiédir quelques secondes, avant de démouler sur une grille.
* Déposer le gâteau froid sur le plat de service et le saupoudrer de sucre glace.
* Décorer à l'envie.