 **Moelleux au citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/11/moelleux-au-citron-p1060396-r.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 80 g de beurre**  
**- 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 4 œufs**  
**- 130 g de sucre**  
**- 120 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- sucre glace**

**1 moule carré de 20 cm de côtés beurré si non en silicone** - [**Moule tablette**](https://recettes.de/moule-tablette) **pour moi**  
**Préchauffage du four à 180°C** Position four chaleur tournante _png

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.   
Râper finement les zestes puis exprimer le jus des citrons.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer la farine et la levure, le beurre fondu, le jus et les zestes de citron.  
Bien travailler au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Incorporer deux cuillerées de blancs en neige et fouetter pour assouplir la pâte.  
Ajouter délicatement le reste de blancs en soulevant la pâte avec une spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 20 à 25 minutes.  
Laisser tiédir dans le moule puis démouler délicatement sur une grille.  
Saupoudrer le Moelleux au citron de sucre glace avant de servir.