 **Fondants amande-citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/02/fondants-amande-citron-p1080273-r.jpg) **Pour 6 Fondants amande-citron**

**- 35 g de beurre**  
**- 1** [**blanc d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 40 g de lait**  
**- 15 g (2 càs) de** [**kirsch**](https://recettes.de/kirsch) **(1)**  
**- 10 g de farine**   
**- 1,5 càc (5,5 g) de levure chimique**  
**- 40 g de poudre d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande)  
**- 50 g de sucre  
-** [**Lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd)

**Empreintes carrés savarin beurrées**  
**Préchauffage du four à 150°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Choisissez votre recette si vous voulez préparer le [**lemon-curd**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd/).  
Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.  
Mélanger au fouet le blanc d'œuf avec le lait et le kirsch jusqu'à ce que le mélange mousse légèrement.  
Mettre dans un petit saladier la farine et la levure, les amandes en poudre et le sucre.  
Faire un puits et y verser le mélange au lait.  
Travailler au fouet pour obtenir une préparation homogène.  
Incorporer alors le beurre à peine tiède et bien mélanger : La préparation est fluide et légère.  
Répartir la pâte dans les empreintes en les remplissant aux ¾.  
Enfourner pour 17 minutes environ.  
Démouler dès la sortie du four en retournant la plaque sur une grille.  
Laisser refroidir.  
Soulever délicatement les biscuits avec une spatule et les poser sur le plat.  
Les garnir de lemon-curd.