 **Gâteau italien citron-pistache**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/gateau-italien-citron-pistache-p1190064-r.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**- 4 œufs**  
**- 100 g de sucre très fin**  
**- 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio (50 ml de jus et le zeste des 2 citrons)**  
**- 200 g de** [**Praliné**](https://recettes.de/pralines)**-**[**pistache**](https://recettes.de/pistache)  
**- 100 g de crème liquide**  
**- 300 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- sucre glace pour la finition**

**Moule à savarin cannelé de 25 cm de Ø ou empreintes à muffins ou briochettes  
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)**Râper finement le zeste des citrons et exprimer le jus.[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Fouetter les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer le jus et le zeste des citrons, la crème et le praliné pistache.  
Mélanger au fouet.  
Ajouter la farine et la levure. La pâte est très épaisse.  
Incorporer en fouettant un tiers des blancs d'œufs pour alléger la pâte.  
Ajouter le reste des blancs, délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule ou dans les empreintes.  
Enfourner pour 30 minutes et 20 minutes pour les petits.   
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.  
Saupoudrer de sucre glace avant de servir.