**Gâteau magique au citron**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 110 g de beurre**
**- 4 œufs**
**- 150 g de sucre**
**- 2 gros** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **: 1 zeste + 120 g de jus**
**- ½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 115 g de farine**
**- 420 ml de lait**
**- sucre glace pour la finition**

**1 cadre ou 1 moule de 17cm x 23,5 tapissé de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 160°C** 

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Laisser tiédir.
Râper finement le zeste d'un citron et recueillir le jus des autres pour en obtenir 120 g.
[**Clarifier**](https://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.
Ajouter le beurre fondu tiède, la vanille, le zeste et le jus de citron.
Travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien léger.
Verser la farine et travailler pour obtenir un mélange homogène.
Ajouter enfin le lait et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
Ajouter progressivement les œufs en neige en travaillant à la spatule.
On obtient un mélange granuleux avec une partie des blancs d'œufs qui reste en surface.
Verser dans le moule et enfourner pour 45 à 50 minutes jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit ferme et bien doré.
Laisser refroidir sur une grille.
Réfrigérer pendant 2 heures avant de saupoudrer de sucre glace et de couper en carrés.