**Gâteau au citron de Martine**

**[Une image contenant nourriture, assiette, vaisselle, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/04/gateau-au-citron-de-martine-p1100471.jpg-r-copy.jpg)** **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée :  
- 220 g de farine T55**  
**- 60 g de cassonade**  
**- 110 g de beurre doux**  
**- 1 œuf  
- 2 càs de crème liquide**  
  
**moule étoile ou moule à manqué de 22 cm de Ø beurré**

**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
  
Mettre dans le bol du robot la farine, la cassonade et le beurre coupé en parcelles.  
Mélanger le temps de "sabler" la préparation.  
Incorporer l'œuf et travailler rapidement.  
J'ai trouvé la pâte trop sèche, j'ai rajouté 2 cuillerées de crème (ou d'eau).  
Étaler la pâte à la main dans le moule.  
Enfourner pour 18 minutes.

**La garniture :  
- 120 ml de jus de citron (2 gros citrons pour moi)**  
**- 120 g de cassonade**  
**- 4 œufs**  
Mélanger au fouet le jus de citron, la cassonade et les œufs entiers.  
Sortir le gâteau du four et verser la préparation sur la pâte.  
Enfourner pour 18 minutes.  
Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler sur le plat de service.  
Décorer à volonté pour moi juste avec un cercle de sucre glace  
et des lapinous avec Angelina.