

Fondants au Citron

Variantes : faire la même recette en changeant d'agrumes : citron vert, orange, clémentine

Il s'agit de petits gâteaux composés d'une base biscuitée surmontée d'une garniture fondante au citron. La recette vient du livre "desserts" chez Marabout. Le biscuit du fond est bien croustillant et le dessus bien fondant, pas trop citronné. Pour ceux qui veulent plus de peps, il faut ajouter plus de zestes...

Fondants au Citron pour 16 pièces de 5x5 cm



Pour le fond :

Préchauffer le four à 180°C. Tapisser de papier sulfurisé un moule carré de 20x20 cm en laissant dépasser un peu sur les côtés pour faciliter le démoulage.

Travailler le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et crémeux. Incorporer la farine avec une cuillère en bois.



Ingrédients :

Pour le biscuit :

- 65 g de beurre pommade mais non fondu
- 40 g de sucre en poudre
- 80 g de farine

Pour la garniture :

- 2 œufs moyens à température ambiante
- 90 g de sucre glace ou en poudre
- 3 càs de jus de citron (45 ml)
- 1 càc de zeste de citron râpé (1 citron)
- 15 g de farine (1 càs)
- 1/4 càc de levure chimique
- Sucre glace pour la déco

Étaler cette pâte au fond du moule et lisser la surface, ça prend du temps mais on y arrive. Astuce : pour bien lisser cette pâte, poser un morceau de papier sulfurisé dessus puis avec le fond d'un verre faire comme avec un fer à repasser sur toute la surface. Enlever le papier et hop tout est parfait.

Enfourner et laisser cuire 15 à 20 min, jusqu'à ce que le biscuit blondisse légèrement. Sortir du four puis laisser refroidir dans le moule.

Pour la garniture :

Préchauffer le four à 160°C. Fouetter au batteur électrique les œufs avec le sucre environ 2 min, le temps que le mélange augmente de volume et devienne un peu mousseux.

Y ajouter le zeste et le jus de citron, bien mélanger. Tamiser ensemble la farine et la levure chimique, puis les incorporer aux œufs.

Verser cet appareil sur le biscuit fait précédemment, lisser la surface.

Faire cuire à 160°C de 15 à 25 min, en fait le gâteau doit être légèrement doré et ferme sous le doigt quand on appuie dessus. Il faut surveiller car selon les fours, ça va plus ou moins vite.

Laisser refroidir dans le moule.

Démouler en tirant sur le papier sulfurisé. Saupoudrer légèrement la surface de sucre glace avant de le couper en carrés ou autre forme au choix.