

Gâteau au yaourt au citron

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 225g de beurre ramolli
- 300g de sucre
- 6 œufs
- 7g de bicarbonate de soude
- Zeste de 2 citrons
- 1 jus de citron
- 2 yaourts naturels
- 370 gr de farine
- 30 gr de fécule de maïs
- Sucre glace
- Extrait de citron



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une spatule, un zesteur et un moule à génoise par ex.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Séparer le blanc des jaunes d'œufs.
- Mélanger le beurre avec 200 gr de sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Ajouter les jaunes un à un puis le zeste de citron et le jus de citron jusqu'à consistance mousseuse.
- Ajouter alors le mélange de farine, fécule de maïs et le bicarbonate de soude en alternant avec le yaourt.
- Fouetter les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Dès qu'ils commencent à mousser, ajouter les 100 gr de sucre restant progressivement jusqu'à obtenir des pics.
- Incorporer délicatement les blancs d'œufs à la préparation.
- Verser la préparation dans un moule graissé et fariné.
- Enfourner à four préchauffé 165° c pendant 35 minutes.
- Piquer la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.
- Sortir le gâteau et le laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes, avant de démouler sur une grille.
- Saupoudrer le gâteau de sucre glace.

Bon appétit !