

# Gâteau léger aux blancs d'œufs & citron vert

*Pour 1 gâteau couronne*

*Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min*

## Ingrédients :

- 6 blancs d'œufs
- 120g de beurre
- 120g de sucre
- 150g de farine
- 50g de Maïzena
- 1 sachet de levure
- 1,5 citrons verts et le zeste



*Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une casserole, un fouet électrique, un moule couronne et une plaque aluminium perforée.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer le moule couronne sur la plaque perforée.
- Faire fondre le beurre doucement dans une casserole et réserver.
- Monter les blancs en neige ferme à l'aide du fouet électrique.
- Ajouter le sucre et fouetter encore 2 min à vit. 5.
- Ajouter la farine, la maïzena et la levure.
- Fouetter le tout vit. 4 durant quelques secondes.
- Ajouter le beurre, le citron et le zeste.
- Fouetter encore 1 min et lisser la préparation.
- Verser le tout dans le moule et cuire durant 15 min à 180°C puis baisser le four à 165°C durant 10 min.
- Démouler sans attendre et déguster une fois refroidi.

*Bon appétit !*