



Gâteaux

Gâteau fondant noisettes et citron



1h05 **20 min** **45 min** **0** **356**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

200 g **Farine**
150 g **Sucre semoule**
60 g **Beurre**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
80 g **Noisette(s) en poudre**
1 **Citron(s)**
2 c. à soupe **Levure chimique**

Étape 1

Préparation du gâteau fondant noisettes et citron

- 1 Zester le citron et récupérer la moitié du jus.
- 2 Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes ou au bain-marie.
- 3 Dans un saladier, mélanger au batteur les œufs, le sucre et la crème liquide.
- 4 Ajouter la farine, la levure et la poudre de noisettes et mélanger.
- 5 Ajouter les zestes du citron et son jus.
- 6 Verser le beurre tiède et mélanger vigoureusement afin d'obtenir une pâte homogène.
- 7 Verser la pâte dans un moule à manqué.
- 8 Faire cuire le gâteau au four pendant 30 à 45 minutes à 180°C (Th.6).

Étape 2

Dressage

- 1 Réserver au frais et le sortir 15 minutes avant de servir.