Claudia Cabri

Gâteaux

Gâteau au citron et aux amandes

13h05	15 min	50 min	12h	522
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau

- 200 g **Chocolat blanc**
- 180 g **Sucre semoule**
- 150 g **Amande(s) entière(s)**
- 150 g **Beurre**
- 2 **Oeuf(s) entier(s)**
- 2 **Citron(s)**
- 0.5 sachet(s) **Levure chimique**
- 2 c. à soupe **Limoncello**

Ingrédients pour le dressage

- 1 c. à soupe **Sucre glace**
- 1 **Zeste(s) de citron**

Étape 1

Préparation du gâteau

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
2. A l'aide d'une râpe, prélever le zeste des citrons.
3. Puis couper les citrons en deux et prélever leur jus.
4. Mettre les amandes et le chocolat blanc dans le bol du robot mixeur. Mixer.
5. Ajouter le sucre au mélange chocolat-amandes. Puis le beurre. Mixer à nouveau.
6. Ajouter les oeufs, un par un.
7. Mixer entre chaque ajout.
8. Ajouter ensuite le zeste de citron, le jus de citron et le Limoncello.
9. Mixer. Ajouter alors la levure chimique et mixer une dernière fois.
10. Verser la pâte dans un moule à revêtement anti-adhésif.
11. Faire cuire au four pendant 40 à 50 minutes.

Étape 2

Dressage

1. Sortir le gâteau du four.

2. Vérifier la cuisson en insérant un cure-dents au milieu, celui-ci doit ressortir propre.
3. Laisser le gâteau refroidir pendant une nuit.
4. Passer un couteau tout autour du gâteau pour le décoller des bords, puis le démouler dans une assiette.
5. Le saupoudrer de sucre glace.
6. A l'aide d'un couteau, prélever une bande de zeste de citron. La couper en minces filaments.
7. A l'aide d'un couteau à dents, couper une part et la déposer dans une assiette. Décorer de sucre glace et de filaments de zeste de citron.