

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.