

Moelleux au citron

-

pour 6 personnes :

25 g de farine,

2 œufs,

100 g de sucre,

60 g de beurre,

un demi sachet de levure chimique,

5 citrons,

3 verres à liqueur de rhum

Casser les œufs, les battre avec la moitié du sucre.

Quand le mélange blanchit, ajouter la farine, le beurre ramolli mais non fondu.

Râper finement le zeste de 1 (ou 2) citrons et l'ajouter à la pâte.

Beurrer et fariner un moule à manqué de 22 cm environ de diamètre ou de- côté et y verser la pâte.

Faire cuire à four modéré (thermostat 4 environ) pendant 18 à 20 minutes.

Pendant la cuisson du gâteau

Préparer un sirop :

Presser le jus de trois citrons zestés

Le mettre dans une casserole avec le rhum et le reste du sucre (50g)

Zester soigneusement les 2 autres citrons, ne pas râper le zeste mais, après l'avoir débarrassé de la peau blanche, le découper en losanges d'un centimètre de côté à peu près.

Mettre ce zeste dans le sirop et faire bouillir doucement quatre ou cinq minutes.

Vérifier la cuisson du gâteau en y enfonçant une aiguille ou un couteau qui doit ressortir sec.

Le démouler sur le plat de service,

Le laisser refroidir, l'arroser avec le sirop chaud et le décorer avec les losanges de zestes.

Il reste donc deux citrons zestes dont le jus pourra être employé en cuisine ou pour préparer une boisson.