

Quatre quart au citron

Dessert



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 30 min

Calories par portion : 360 Kcal

Charge glycémique par portion: 29.597

Les ingrédients

- 4.0 u Oeuf
- 200.0 gr Farine de blé
- 200.0 gr Sucre en poudre
- 200.0 gr Beurre
- 1.0 p Sel
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 1.0 u citron
- 50.0 gr Sucre canne

Un gâteau simple et rapide aux arômes citronnés.

Etape 1: Préparation de la pâte

Raper le zeste de citron et le réserver.

Dans un saladier couper le beurre en gros morceaux et laisser ramollir. Ajouter le sucre en poudre blanc et malaxer le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dans un bol mélanger la levure, la farine et le sel.

Ajouter les oeufs dans le saladier en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse puis incorporer progressivement la farine tout en mélangeant au fouet.

Ajouter la moitié du zeste de citron en bien mélanger.

Etape 2: Cuisson

Faire préchauffer le four pendant 10 minutes à 180°C. Mettre la pâte dans un plat à gâteau beurré ou en tefal puis mettre à cuire pendant 30 minutes.

Etape 3: Préparation du nappage au citron

Présser le citron et collecter le jus dans une petite cassrole, ajouter le sucre roux et le reste de zeste de citron puis laisser réduire quelques minutes à feu doux. Le nappage doit devenir collant pour pouvoir tenir sur les flancs verticaux du quatre quart.

Après démoulage et refroidissement, verser le nappage sur le quatre quart et lisser/enduire avec une pelle à pâtisserie.

Conseil:

Vous pourrez accompagner votre quatre quart d'un yaourt vanille ou d'une crème fouettée.