

AMANDIN AU CITRON

RECETTE N°70

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 5/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 50 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de sucre
- 4 oeufs
- 200 g d'amandes en poudre
- 5 c à soupe de sucre glace
- jus d'un citron
- 1 citron

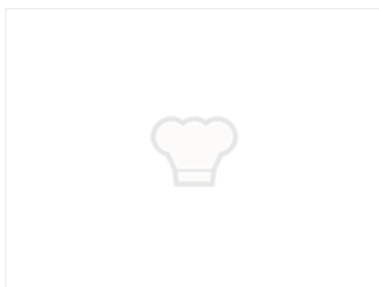
MATERIELS INDISPENSABLES

- papier sulfurisé
- couteau à filet
- moule à manqué
- jatte
- fouet
- fouet électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



14 ETAPES A SUIVRES

01. Séparer les blancs des jaunes.
02. Mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs de manière à obtenir une pâte blanche coulante.
03. Ajouter ensuite la poudre d'amandes, le jus des 2 citrons et le zeste râpé d'un seul citron.
04. Terminez en incorporant les blancs battus en neige.
05. Garnir le fond d'un moule à manqué (24 cm) avec une rondelle de papier sulfurisé.
06. Beurrer largement le papier et le moule car la gâteau a tendance à mal se démouler.
07. Verser la pâte.
08. Faire cuire à four doux (th 5) 50 mn.
09. Démouler et laisser refroidir.
10. Délayer le sucre glace avec un peu de jus de citron, il faut obtenir une crème épaisse et brillante, à peine coulante.
11. Verser ce glaçage au centre du gâteau.
12. L'étaler avec un couteau à large lame.
13. Laisser sécher.
14. Décorer avec de fines tranches de citrons.

NOTES PERSONNELLES
