



Moelleux Pistache - Citron Vert

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

160g de sucre en poudre
150g de farine
1/2 citron vert
100g de beurre
1càs de pâte de pistaches
6 œufs
sucre glace

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, mélanger les jaunes et le sucre en poudre.

Ajouter la pâte de pistaches et mélanger avec un fouet.

Ajouter ensuite, la farine, le beurre fondu et le jus du citron. Mélanger.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné.

Mettre au four pendant 35-40 minutes.

Laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre glace.