

## **GÂTEAU CITRON-HUILE D'OLIVE ET CHOCOLAT BLANC**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 40 mn**

**Pour un moule carré de 21x21:**

100 g d'huile d'olive vierge extra

100 g de sucre glace

200 g de poudre d'amandes

5 g de levure chimique

180 g de chocolat blanc en pistoles (Barry-Caillebaut si possible)

40 g de citron confit (sucrés) en tous petits dés

4 gros œufs (250 g)

1 citron bio

1 petit verre de limoncello (facultatif)

Préchauffer le four à 200°.

Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace. Réserver.

Passer les pistoles ou petits morceaux de chocolat blanc au mixer en donnant de petites impulsions pour les réduire en une sorte de poudre. Râper l'écorce de citron.

Mélanger le chocolat, la levure et les zestes râpés à l'appareil amandes-sucre glace. Ajouter l'huile, et les œufs et les dés de citron confit. Bien remuer. Terminer avec le limoncello.

Beurrer un moule (pour moi carré de 21 x21) s'il n'est pas en silicone et cuire 5 minutes à 200° avant de baisser le four à 160° et continuer la cuisson pendant 35 à 40 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace.