

## GÂTEAU TOUT CITRON AUX PISTACHES



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 1h45 (60mn + 45mn)**

### Pour 8 personnes:

3 citrons bio

150 g de pistaches non salées

150 g d'amandes en poudre

200 g de sucre en poudre

6 œufs moyens

1/2 sachet de levure

1 pincée de sel

Sucre glace (facultatif)

### La veille éventuellement:

Laver et brosser les citrons sous l'eau courante.

Les mettre à bouillir entiers dans une casserole d'eau pendant 1 heure, les égoutter et les laisser refroidir. Enlever les extrémités dures et les ouvrir pour enlever tous les pépins.

Mixer la chair pour obtenir une crème épaisse bien lisse, réserver.

Préchauffer le four à 160°.

Mixer les pistaches (avec un peu du sucre prévu, c'est plus facile). Ajouter les amandes et mixer encore pour obtenir une poudre assez fine. Réserver.

Séparer les blancs des jaunes et battre ces derniers avec le sucre restant. Mélanger avec la poudre pistaches-amandes et la crème de citron.

Battre les blancs en neige assez ferme et les incorporer au mélange précédent.

Mettre à cuire entre 45 minutes à une heure (une lame de couteau doit ressortir sèche). Laisser refroidir dans le moule.

Terminer en saupoudrant éventuellement de sucre glace.