



un dessert que je recommande vivement tellement c'est bon, je vous promet le resultat et le succulent gout, donc satisfait ou remboursé!! j'ai retrouvé ce dessert dans mes archives et cela fait un moment que je n'avais pas fait mais à chaque fois c'est un délice avec ses deux couches qui se forment miraculeusement , une couche de génoise très légère et la couche du dessous , la crème qui fond dans la bouche au gout du citron et déguster les deux en même temps, je ne pense pas que vous allez vous en sortir indemne.

Ingrédients

- 60 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- 3 oeufs

- 40 g de farine
- 1/3 c à café de levure
- jus d'n citron et le zeste
- 185 ml lait

sucre glace pour saupoudrer



Préparation

Mélanger le beurre et le sucre au batteur pendant 2 min.

*Ajouter les jaunes d'oeufs et continuer de mélanger.
Incorporer la farine tamisée avec la levure et mélanger bien .
Ajouter le lait et le jus de citron et encore mélanger.
Ajouter le zeste de citron et l'incorporer à la cuillère.
Battre les blancs d'oeuf en neige.
Ajouter les blancs d'oeuf à la préparation et mélanger .
Huiler des petits moules ramequins.
Verser la préparation et bien remplir car le dessert ne va pas trop gonfler.
Poser les ramequins dans un moule profond et verser de l'eau à mi-hauteur.
Préchauffer le four Th. 6 et cuire pendant 40 min.
Saupoudrer de sucre glace.
Déguster tiède ou frais.*



Bonne dégustation.