

Fondant au citron

Ingrédients

- 150 g de beurre (ou margarine)
 - 150 g de sucre
 - 2 œufs
 - 120g de farine
 - 1 CC de levure
 - 2 citrons 1 zeste râpé
-
- Pour le glaçage:
 - 100 g de sucre glace
 - 1 jus de citron

Préchauffer le four à 200°C Dans une terrine, travailler le beurre en pommade, incorporer ensuite les 2 oeufs et le sucre - bien mélanger

Ajouter alors le jus d'1 citron, incorporer peu à peu la farine, et parfumer avec le zeste du citron

Verser la préparation , dans un moule beurrer et fariner, mettre au four pendant 30 mn Aussitôt cuit, démouler, et verser sur le gâteau (encore chaud) le jus du 2ème citron

Pendant ce temps préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace et le jus de citron. Versez ce glacage une fois le gâteau bien refroidi

