

Moelleux au citron



Ingrédients nécessaire

- ✓ Œufs : 4 pce
- ✓ Sucre : 150 gr
- ✓ Citron : 1 pce
- ✓ Farine : 120 gr
- ✓ Levure chimique : 1 scht
- ✓ Beurre fondu : 80 gr

Matériel nécessaire

- ✓ 2 calottes
- ✓ 1 fouet
- ✓ 1 spatule
- ✓ 1 pinceau
- ✓ 2 ramequins
- ✓ 1 russe
- ✓ 1 maryse

Réalisation

1/ Réalisation de la pâte



1/ Préparer tous les ingrédients.



2/ Séparer les blancs des jaunes.



3/ Incorporer le sucre et



4/ bien mélanger le tout.



5/ Laver le citron.



6/ Râper les zestes.



7/ Presser le citron pour garder son jus



8/ Verser la moitié du jus de citron + les zestes dans la préparation.



9/ Bien mélanger.



10/ **Verser** la farine ...



11/ plus **la levure**



12/ Bien **mélanger**.



13/ **Verser le beurre** préalablement fondu.



14/ Bien **mélanger**.



15/ **Monter les blancs en neige**.



16/ **Ajouter les blancs d'œufs en neige** à la préparation et mélanger délicatement.

2/ Plaquage et cuisson des moelleux



17/ Remplir la poche à douille avec la pâte et **plaquer les moelleux sur la plaque à pâtisserie**.

18/ **Cuire à 180 °C** pendant environ 8 à 12 minutes.

19 / **Faire un sirop d'imbibage avec le reste du jus de citron + du sucre**.

- Dans une casserole, verser le reste du jus de citron ainsi qu'un peu de sucre.
- Faire bouillir le tout.

20/ A l'aide d'un pinceau, **imbiber les moelleux avec le sirop**. Et laisser refroidir.