

## MOELLEUX AU CITRON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

### Ingrédients :

- 3 oeufs
- 170 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 zeste de citron
- 6 c à s de jus de citron
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 25 g de beurre
- 3 c à s de noix de coco râpée

### Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- ajouter le fouet dans le bol du thermomix
- mettre dans le bol, les œufs, le sucre
- mélanger 10 minutes à vitesse 3
- puis retirer le fouet
- ajouter la farine, la levure chimique, le zeste et le jus de citron, la crème fraîche
- mélanger 40 secondes vitesse 3
- beurrer et fariner un moule à savarin
- transvaser le contenu du bol dans le moule à savarin
- mettre au four pendant 25 minutes à 180°C
- mettre 25 g de beurre fondu sur le gâteau
- remettre au four pendant 10 minutes à 180°C
- démouler le gâteau une fois qu'il est tiède
- puis saupoudrer le gâteau de noix de coco râpée

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*