



## Gâteau citron



**Votre Conseiller**  
EMILIE FOURNIER

62850



8



préparation  
5 à 10 minutes



### Préparation

### Ingrédients

2 citron jaune non traité  
(zeste et jus)  
180 g de sucre en poudre  
200 g de beurre mou  
4 œufs  
200 g de farine de blé  
1 pincée de sel  
1 c. à café de levure chimique  
3 c. à soupe de sucre glace

Déclinaison :

Ajouter 50g de graine de pavot  
pour varier les plaisirs



Placer votre moule Orfée sur la plaque perforée et préchauffer le four à 180°C.

**Avec Thermomix :**

1. Zester et presser les citron, puis réserver le jus. Mettre le zeste des citron dans le bol, ajouter le sucre et mixer 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter le beurre et les œufs, puis mélanger 1 min/vitesse 5.
3. Ajouter la farine, le sel, la levure chimique et la moitié du jus de citron, puis mélanger 30 sec/vitesse 4. Verser la pâte dans le moule.
4. Enfourner et cuire 35-40 minutes à 180 °C.
5. Pendant ce temps, mélanger la moitié du jus de citron restante avec le sucre glace dans un petit récipient et réserver.
6. Sortir le gateau du four, puis à l'aide d'un pinceau de cuisine, le badigeonner sans attendre du mélange jus de citron-sucre glace. Laisser tiédir 1 heure avant de servir.

**Sans thermomix :**

1. Dans un saladier, mélangez le sucre et les zestes de citron.
2. A l'aide d'un batteur électrique, incorporer le beurre mou et fouetter jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
3. Ajouter ensuite les œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque ajout.
4. Verser la farine, le sel et la levure chimique.
5. Ajouter la moitié du jus de citron et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Verser la pâte dans le moule.
6. Reprendre à partir de l'étape 4 de la version avec Thermomix.



Emilie cuisine avec Guy Demarle  
et Thermomix



emilie\_cuisine\_demarle



emilie-cuisine.com