

Leïla

# FONDANT AU CITRON

## Ingrédients :

- 150g de farine
- 150g de maïzena
- 1 pincée de sel
- 100g de sucre glace
- 250g de beurre tendre
- 4 œufs

- 250g de sucre en poudre
- 2 citrons

## Pour la finition :

- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 citron

## Pour la préparation

- Dans un saladier, mélangez la farine avec la maïzena, le sel et le sucre glace. Ajoutez le beurre tendre en parcelles. Mélangez avec deux couteaux (ou avec les doigts) jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Transvasez la pâte dans un moule beurré. Tassez-la du bout des doigts. Enfourez 15 minutes : la pâte doit être un peu dorée.
- Pendant ce temps, pressez les deux citrons puis récupérez le jus en le mettant dans un bol. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre en poudre. Quand le mélange devient mousseux, incorporez le jus de citron. Mélangez. Versez la préparation sur la pâte précuite.
- Enfourez de nouveau le moule 15 à 20 minutes. Laissez le fondant refroidir.
- Pour la finition, saupoudrez-le de sucre glace et présentez le avec des rondelles de citron.

