Gâteau au citron Beldi

Préparation: **20**

Ingrédients
6

- 3 œufs
- 60 g de sucre de coco

- 60 g de purée d’amande blanche
- 2 citrons beldi (jus et zestes)
- 40 g de farine de banane verte
- 40 g de poudre d’amande blanche
- 1 c a c de poudre à levée (ou 1 c a s d’un mélange moitié arrow root + moitié bicarbonate de soude)
- 40 g de citrons confits faits maisons, sinon un peu moins (facultatif)
- 1 c a c de graines de pavots (facultatif)

1. 1) Séparer les blancs des jaunes d’œufs
2. 2) Battre les jaunes avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse et mousse
3. 3) Ajouter la purée d’amande, le jus des citrons et mélanger énergiquement
4. 4) Ajouter la farine, la poudre à levée, la poudre d’amande et mélanger
5. 5) Ajouter les zestes de citrons le citron confit coupé en petits morceaux et mélanger
6. 6) Battre les blancs en neige ferme et incorporer délicatement au mélange
7. 7) Verser le mélange dans un moule plutôt haut et étroit (diam 20/22 cm
8. 8) Ajouter les graines de pavots sur le mélange
9. 9) Mettre le moule sur le tamis du vitaliseur sans qu’il touche les bords et faire cuire à la vapeur douce 40 mn (temps à partir de l’ébullition)

Un gâteau pour les amoureux du citron !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises