

## Gâteaux

## Fondant au citron vert et amandes



50 min 15 min 20 min 15 min 491

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Clarifier les oeufs. Réserver les blancs et les jaunes dans deux saladiers distincts.
- 3 Couper les citrons verts en deux. Presser le jus à l'aide d'un presse agrumes et réserver.
- 4 Ajouter petit à petit la poudre d'amandes aux jaunes d'œufs, mélanger à l'aide d'une maryse.
- 5 Verser le jus de citron vert, mélanger puis incorporer le sucre. Mélanger à nouveau.
- 6 Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes.
- 7 Au dessus du bol rempli de beurre, zester le citron vert à l'aide d'une râpe.
- 8 Mélanger à la maryse, l'ajouter au reste de l'appareil. Mélanger en prenant soin de soulever le mélange par le dessous.

## Étape 2

Finition et cuisson de l'appareil

- 1 Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs.  
Battre les blancs en neide ferme.

 Ingrédients  
pour 8 personnes

 Ingrédients pour le  
fondant

 230 g **Amande(s) en  
poudre**  
 2 **Citron(s) vert(s)**  
 150 g **Sucre roux**  
 125 g **Beurre**  
 6 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
 8 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 1 **Sel**

 Ingrédients pour le  
dressage

 80 g **Sucre glace**  
 1 **Citron(s) vert(s)**

- 2
- 3 Incorporer les blancs en neige à l'appareil en plusieurs fois à l'aide d'une maryse.
- 4 Recouvrir un plat allant au four d'une feuille de papier sulfurisé.
- 5 Verser l'appareil puis couper l'excédant de papier à l'aide de ciseaux.
- 6 Enfourner pendant 20 minutes à 180°C (Th.6).

### Étape 3

#### Préparation du glaçage

- 1 Quelques minutes avant la fin de la cuisson du fondant, verser le sucre glace dans un bol.
- 2 Presser un citron vert, ajouter le jus obtenu au sucre et mélanger avec une cuillère à soupe.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir le fondant du four et laisser tiédir pendant une quinzaine de minutes. Puis démouler.
- 2 Après ce temps de repos, déposer le plat de dressage sur le moule et retourner le tout de manière à faire glisser le fondant. Retirer la feuille de papier sulfurisé.
- 3 A l'aide d'un pinceau, appliquer le glaçage sur le fondant.
- 4 Râper quelques zestes de citron vert et les saupoudrer sur le gâteau.
- 5 Découper le gâteau en parts et disposer sur les assiettes de dressage. Décorer de sucre glace et de quelques rondelles de citron vert. Déguster aussitôt.