

GATEAU AU CITRON

Pour 6 personnes : Préparation ; 20 mn Cuisson : 20 mn

Pâte

125 g de farine
75 g de sucre
60 g de beurre
2 œufs
1 sachet de levure chimique

Sirop

3 citrons + 2 zestes
75 g de sucre
6 cuillerées à soupe de rhum

Faire ramollir le beurre en pommade. Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange bien mousseux. Ajouter la farine puis le beurre, la levure et, enfin, le zeste râpé des 3 citrons. Beurrer et fariner un moule à manqué de 22 cm de diamètre, y verser la pâte. Faire cuire dans le four (préalablement chauffé) pendant 20 mn environ (thermostat 5-6, 200-220°C). Pendant ce temps, préparer le sirop : presser le jus des 3 citrons, le mettre dans une casserole et ajouter le rhum, le sucre et les zestes coupés en losanges de 2 citrons. Faire bouillir quelques minutes. Lorsque le gâteau est cuit, le démouler sur le plat de service, le mettre à refroidir puis l'arroser avec le sirop encore chaud tout en le décorant rapidement avec les zestes de citrons coupés en losanges.

Madeleines

- Battre 4 œufs entiers et 175 g de sucre.
- Ajouter 225 g de farine et 1 sachet de levure
- Ajouter 1 zeste de citron râpé et 100 g de beurre fondu.

Beurrer et fariner les moules. Faire cuire à four chaud (240 °C) environ 8 à 10 mn

Gâteau au chocolat

- Battre 100 g de sucre avec 6 jaunes d'œufs
- Ajouter 200 g de chocolat Nestlé corsé fondu avec 125 g de beurre
- Ajouter 50 g de farine puis les blancs d'œufs battus en neige
- Ajouter des amandes hachées (environ 2 poignées) et des dés d'écorces d'orange confite

Beurrer et fariner les moules (en Tefal pas besoin de farine)

Faire cuire à four à 200°C environ 20 mn pour un grand gâteau et environ 10 mn pour des bouchées

Croquants

500 g de farine
350 g de sucre en poudre
4 œufs
1 sachet de levure
3 cuillerées d'eau de fleur d'oranger (arôme) + ou - selon les goûts
1 pincée de sel

350 g d'amandes décortiquées

- Mélanger tous les ingrédients. Si la pâte obtenue est trop sèche et se défait en petit grains, ajouter un peu d'eau. Si elle est trop collante, ajouter un peu de farine (sa texture dépend de la taille des œufs).
- Faire des colombins plus ou moins épais selon la taille des croquants que l'on veut obtenir (pour les miens ils doivent être assez fins).
- Les déposer sur une plaque anti-adhésive et mettre au four (180°-Th 6) pendant 20 minutes.
- Sortir du four, couper en tronçons, et remettre au four pour 8/9 minutes
- Mettre en boîte "hermétique". Se conservent très bien.

