



Fondant au citron

Ingredients

Fondant

3 oeufs
180g de beurre mou
180g de sucre
130g de farine
2 citrons bio

Glaçage au citron

200g de sucre glace
40g de jus de citron

Étape de la recette

- Pour un moule carré de 20cm -

Préchauffer le four à 180°C

Prélever le zeste des 2 citrons et les frotter avec le sucre pour bien diffuser la saveur du citron

Incorporer le beurre mou en fouettant jusqu'à obtenir une préparation mousseuse

Ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant entre chaque ajout

Verser la farine et mélanger

Puis ajouter le jus des 2 citrons

Enfourner 20 minutes

Démouler et laisser refroidir

Glaçage au citron

Mélanger ensemble le sucre glace et le jus de citron jusqu'à obtenir une belle préparation bien lisse

Verser sur le fondant et laisser au frais 1h