Gâteau Moelleux aux Amandes et au Citron

Pour 6/8 personnes :

- **160 g de sucre cassonade**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **125 g de farine tamisée**
- **80 g de beurre**
- **5 cl (ou 50 g) de lait demi-écrémé**
- **4 œufs**
- **3 cuillères à soupe d'amandes effilées**
- **1 citron bio non traité**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis réserver.

3. Casser les œufs puis séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige bien fermes. Réserver.

4. Presser le jus du citron puis y ajouter les zestes de celui-ci.

5. Mélanger énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre cassonade jusqu'à ce que cela double de volume et blanchisse.

6. Ajouter la poudre d'amandes puis le beurre fondu puis le jus de citron avec les zestes puis le lait et enfin petit à petit la farine avec la levure. Bien mélanger.

7. Incorporer délicatement et en 3 fois les blancs en neige en prenant soin d'obtenir une préparation bien homogène.

8. Dans un moule à manqué, généreusement beurré, verser la pâte.

9. Saupoudrer le tout avec les amandes effilées.

10. Enfourner pour 55 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Il faut penser à laisser refroidir le gâteau pour un démoulage parfait !
    Il se dégustera à l'heure du goûter ou au dessert, nature ou accompagné d'une bonne crème au chocolat !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !