



COUPELLES AU CITRON

POUR 6 PERSONNES

Pour un moule à cake d'env. 20 cm, chemisé de papier cuisson

125 g de beurre, mou
125 g de sucre
1 pincée de sel
2 œufs
1 citron bio
125 g de farine
½ c. c. de poudre à lever

50 g de sucre glace
500 g de yogourt à la grecque nature
1 citron bio

VOICI COMMENT FAIRE

1. Pâte: préchauffer le four à 180° C. Mettre le beurre dans un grand bol. Ajouter le sucre et le sel, mélanger avec les fouets du batteur-mixeur. Incorporer les œufs un par un, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter le zeste de citron râpé, incorporer, presser le jus (soit env. ½ dl) et le réserver. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à l'appareil. Remplir le moule chemisé.

2. Cuisson: env. 45 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu le cake, le piquer plusieurs fois avec une brochette en bois. Mélanger le jus de citron réservé avec le sucre glace, verser sur le cake. Démouler le cake, laisser refroidir sur une grille.

3. Dressage: couper le cake en cubes, répartir avec le yogourt dans des coupelles. Tailler le citron en fines tranches, en décorer le cake.

Préparation à l'avance: cake env. 1 jour avant, laisser refroidir, garder enveloppé dans du film alimentaire.

Mise en place et préparation:

env. 30 min

Cuisson au four: env. 45 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/6):
 470 kcal / lip 27 g / glu 48 g / pro 8 g

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi