



Le gâteau au pamplemousse rose

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Beurre : 125 g
Sucre glace : 125 g
Oeufs : 2
Farine : 125 g
Levure : 1/2 sachet, chimique
Pamplemousses roses : 2, bio

Beurre, farine, sucre glace pour le moule

Matériel

une grande jatte
une balance ménagère
un fouet
un zesteur
un presse-agrumes
un moule de 20 cm de diamètre



Réalisation > la préparation

1. Faire ramollir le beurre en pommade aux micro-ondes.
- ne pas le faire fondre complètement ! -
2. Travailler le beurre en pommade avec le sucre glace, les oeufs incorporés un à un, la farine et la levure.
3. Prélever finement la peau d'un pamplemousse au zesteur. L'ajouter à la préparation.
4. Presser le pamplemousse pour en recueillir le jus. L'ajouter aussi à la préparation et bien mélanger le tout.
5. Préchauffer le four à 175 °C. Beurrer et tamiser un peu de farine mélangée à du sucre glace pour napper le moule à gâteau.
6. Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 30 minutes.
7. A la sortie du four, laisser le gâteau refroidir avant de le démouler.
8. Presser ensuite le second pamplemousse rose, et imbiber le gâteau lentement de ce jus. Le parsemer de petits grains de pulpe rose pour le décor.

Variante

Vous pouvez mélanger un peu de sucre glace ou bien un alcool fruité au jus de pamplemousse qui imbibe le gâteau à la fin.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com