



## 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