

Fondant au pamplemousse



4 personnes



40 minutes



Facile

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre + 1 ou 2 cuillères à café
- 100 g de farine
- 2 oeufs (ou 1 oeuf et 2 très grosses cuillères à soupe de mascarpone)
- 1 cuillère à café de levure (1/2 sachet)
- 20 cl de jus de pamplemousse rose (= le jus d'1 pamplemousse, en général)



Préparation

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).
Mélangez dans un saladier, le sucre et les œufs.
Ajoutez la farine et la levure, mélangez bien.
Ajoutez ensuite 10 cl de jus de pamplemousse, puis le beurre fondu.
Beurrez un moule à manqué et versez la préparation.
Mettez au four (toujours à thermostat 6/180°C) pendant 30 mn.
Dès la sortie du four, démoulez le gâteau et versez dessus le reste du jus de pamplemousse sucré avec 1 ou 2 cuillères à café de sucre, selon le goût.
Laissez refroidir et dégustez.
Peut se faire la veille.