

GATEAU AU CITRON ET MASCARPONE (SANS BEURRE)

Gâteau Italien au citron et mascarpone (sans beurre)
où la ricotta ou le mascarpone remplacent le beurre. il s'agit
plutôt d'avoir un gâteau un peu différent, léger en bouche,
souple, ... et de nous dépanner quand on a plus de beurre
le résultat est très agréable, parfumé parfait pour le goûter avec
le thé ou en tranche fine (arrosé de limoncello ?)

Astuce du jour : *ne travaillez pas trop la pâte du gâteau afin
qu'elle reste moelleuse et ne devienne pas trop souple après
cuisson.*

Ingrédients

230 g farine
250 g mascarpone
3 blancs oeuf ou 2 oeufs
1 oeuf
140 g sucre
3 zestes citron non traités
2 citron (le jus)
limoncello
sel
1 c.à café levure chimique ou bicarbonate alimentaire (4g environ)
1 c. à soupe lait

Préparation

Préchauffer le four à 160-170°C (chaleur tournante). Beurrer et fariner un moule à gâteau de 20 cm (ou avec un trou au milieu) ou un moule à cake classique. L'idéal est d'utiliser un moule en métal (éventuellement en silicone mais la cuisson sera différente mais pas en céramique par exemple).

Dans un saladier ou la cuve d'un robot, fouetter les blancs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux et tiennent sur le fouet. Ajouter l'oeuf et fouetter un peu.
Tamiser la farine avec la levure. Mélanger le mascarpone avec le lait et le zeste des trois citrons plus le jus d'un citron.

Incorporer le mascarpone aux oeufs et fouetter un peu pour que le mélange soit homogène.
Incorporer une pincée de sel et la farine et mélanger à nouveau (faire attention à ne pas trop mélanger pour que le gâteau ne soit pas trop souple). Ajouter 2 cuillères à soupe de Limoncello.

Mettre la pâte dans le moule et enfourner plutôt dans le bas du four pendant 40 minutes. Le gâteau doit dorer et gonfler et la pointe d'un couteau enfilée dans la pâte doit ressortir presque sèche. Si besoin laisser cuire encore 10 minutes.

Laisser à peine tiédir, démouler puis arroser d'un mélange du jus de l'autre citron et de limoncello.
Déguster de suite ou peu après

