



GATEAU ACIDULE AU PAMPLEMOUSSE

(Pour 6 personnes - Préparation : 15 mn - Cuisson : 55 mn à 180°C)

Les ingrédients :

- 20 cl de jus pamplemousse de Floride - 1 CàS de zeste de pamplemousse de Floride - 300 Grs de farine
- 150 Grs de Maïzena - 3 œufs - 400 Grs de sucre - 1 sachet de levure chimique - 120 Grs de yaourt nature - 12 cl d'huile d'olive.

La réalisation :

La veille :

- 1 - Préchauffez votre four à 170°C.
- 2 - Battez les œufs et 180 Grs de sucre. Tout en fouettant ajoutez le yaourt, 8 cl de jus de pamplemousse puis l'huile d'olive.
- 3 - Ajoutez peu à peu la farine, la maïzena et la levure mélangée toujours en fouettant. Ajoutez le zeste de pamplemousse et fouettez une dernière fois.
- 4 - Versez cette pâte dans un moule en couronne beurré et fariné puis enfournez pour 50 minutes environ.
- 5 - Pendant la cuisson du gâteau, préparez le sirop. Versez les 120 g de sucre en poudre restant et le jus de pamplemousse restant (12 cl) dans une casserole, portez à ébullition à feu vif puis baissez le feu et prolongez la cuisson trois minutes.
- 6 - Quand le gâteau est cuit, versez doucement le sirop dessus et laissez-le refroidir et absorber le sirop puis démoulez-le. Vous pouvez rafraîchir votre gâteau en le couvrant de suprêmes de pamplemousse.

