Moelleux au citron et graines de Chia

8 personnes Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : tarte renversée de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Moelleux au citron

-3 œufs
-120g de sucre
-1 yaourt nature 0%
-80g de beurre
-20g d'huile d'olive
-200g de farine
-1/2 sachet de levure chimique
-3 citrons jaunes
-15g de graines de Chia

Lemon curd

-2 oeufs
-2 citrons jaunes
-75g de sucre
-1cc de maïzena
-1cc de graines de Chia

Réalisation

***Le moelleux :**

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Fouetter les oeufs et le sucre.
- Ajouter le jus de citron pressé et lisser le tout en fouettant.
- Ajouter le yaourt et lisser.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser de nouveau.
- Ajouter le beurre fondu et l'huile d'olive. Mélanger.
- Ajouter les graines et verser dans le moule.
- Enfourner +/-25 min.

***Le lemon curd :**

- Presser les citrons pour récupérer le jus.
- Dans une casserole, faire chauffer les œufs, le jus de citron, le sucre et la maïzena. Fouetter le tout et faire épaissir sur feu doux quelques minutes.
- Verser sur le gâteau et parsemer de graines de Chia.
- Garder au frais jusqu'à dégustation.