

# Fondant au pamplemousse d'Hélène

Recette notée ★★★★☆ 4.4/5



## Ingédients

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

## Préparation

Temps Total : 40 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

- ① Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).
- ② Mélanger dans un saladier, le sucre et les œufs.
- ③ Ajouter la farine et la levure, bien mélanger.
- ④ Ajouter ensuite 10 cl de jus de pamplemousse, puis le beurre fondu.
- ⑤ Beurrer un moule à manqué et y verser la préparation.
- ⑥ Mettre au four (toujours à thermostat 6/180°C) pendant 30 mn.
- ⑦ Dès la sortie du four, démouler le gâteau et verser dessus le reste du jus de pamplemousse sucré avec 1 ou 2 cuillères à café de sucre, selon le goût.
- ⑧ Laisser refroidir et déguster.
- ⑨ Peut se faire la veille.