

FOUGASSE D'AIGUESORTE (Marielle)

- 1 citron (le zeste coupé en petits bouts) + 1 jus de citron
- 120 ml fleur d'oranger
- crème fraîche liquide (20 à 25 cl)
- 3 petits oeufs
- 2 sachets de levure chimique
- 250 gr de farine
- 250 gr de sucre (en garder pour le dessus, 4 cuillères à soupe)

Préparation

Presser le citron, le couper pour le zeste
Mélanger : farine - sucre - levure - oeufs, le jus de citron et les zestes, les 20 ou 25 cl de crème fraîche liquide.

Préchauffer le four à 180°

Mettre la préparation. Huiler le papier cuisson
faire cuire 10 mn ou 15 mn (vérifier la cuisson avec une pointe de couteau).

Sortir du four : ajouter des noisettes de beurre sur le dessus, arroser de fleur d'oranger et saupoudrer de sucre.

Mettre au four 10 mn.

BON APPETIT.