



## • PAVE AU CITRON

### Portions et Ingrédients

8 personne/s

150 g sucre en poudre

150 g beurre mou

120 g lait

2 oeufs

200 g farine

1 pincée sel

1 c. à café rase levure chimique

2 citrons jus +zeste râpé

pour le glaçage

100 g de sucre poudre

120 g de jus de citrons ( 4 citrons)

Quelques rondelles très fines de citron



**1 h 5 min** Préparation 15 min Cuisson 50 min

**Facile** Accessible mêmes aux débutants

La recette est créée pour

**Thermomix TM 31**

### Préparation

Préchauffer le four à 180°(th.6).

Mettre le sucre,le beurre en morceaux et le lait dans le bol et mixer 10 sec/ v 5

Ajouter les oeufs et mixer 5 sec / v 5

Ajouter la farine ,le sel,la levure et le zeste et le jus des citrons et mixer 10 sec / v 5.

Verser la préparation dans un moule carré ou dans un moule à cake et

cuire au four 50 mn à 180 °. Laisser refroidir et démouler sur une grille.

Préparer le glaçage:nettoyer et essuyer le bol,y mettre le sucre et mixer 10 sec/v 9.

Ajouter le jus de citron et régler 2 mn /90°/ v 2 .

Mettre le gâteau sur un plat et le piquer par endroits avec une lame de couteau avant de le napper de glaçage à l'aide d'un pinceau.

Décorer la surface avec des rondelles de citron et laisser refroidir pendant 3 h environ.