



## MIRLITON AU CITRON



**Pour les moules :** Pour 2 moules de 11cm de diamètre et 7cm de hauteur, 50g de chapelure, 30g de beurre. Beurrer les moules, les saupoudrer de chapelure, réserver au frais.

**Pour la finition :** 3cc de sucre glace.

**La pâte :** 6 œufs, 50g de beurre pommade, 2 citrons jaunes, 50g de poudre d'amandes, 20g de farine, 220g de sucre semoule, 300g de crème fleurette 35%MG, 1cs de rhum brun. Préchauffer le four à 180°. Peler à vif les citrons après avoir prélevé les zestes. Couper les suprêmes en dés. Fondre le beurre au micro-ondes. Dans la cuve du robot ou dans un saladier, fouetter les œufs, ajouter la poudre d'amandes, la farine, les zestes, le beurre fondu refroidi, le sucre semoule, la crème liquide puis le rhum. Bien lisser le mélange. Disposer au fond des moules les segments de citron et verser dessus l'appareil à mirliton. Enfourner dans la partie basse du four et laisser cuire 35 à 40 min. Le mirliton doit gonfler et blondir. Quand il est cuit, le saupoudrer de sucre glace et le passer quelques instants sous le gril pour le faire légèrement caraméliser. Déguster tiède ou froid.