

Gâteau éponge (4 oeufs)

2/3 de tasse de farine

pincée de sel

4 oeufs jaunes

2/3 tasse de sucre.

2 c. à thé de jus de citron

1/2 c. à thé de zeste.

2 c. à table d'eau froide.

4 blancs d'oeuf à la température de la pièce.

Chauffer le four. ~~Préparer~~ Mélanger la farine le sel. Dans un petit bol du mélangeur, battre les jaunes d'oeuf jusqu'à consistance épaisse et pâte. Ajouter graduellement le sucre en battant bien après chaque addition. Ajouter le jus et le zeste de citron et l'eau. Incorporer les ingrédients secs. Dans un petit bol monter ~~en~~ les blancs d'oeufs en neige ferme mais non sèche. Incorporer en pliant dans la pâte. Étendre la pâte dans un moule à cheminée de 9" non graissé. Cuire au four à 325° de 55 à 60 min. ou jusqu'à ce que le dessus ne garde pas l'impression du doigt. Renverser sur une entonnoir et laisser refroidir complètement pour démouler, passer une spatule de métal le long des parois et autour de la de la cheminée et secouer le moule en l'envers.