





Pour 16 moelleux



20 minutes



Difficulté : ****

- 3 oeufs
- 150 g de sucre glace
- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- Le jus d'un citron et demi
- Le zeste d'un citron non traité
- 1/2 càc de levure chimique

- 100 g de sucre en poudre
- 5 cl d'eau
- Le jus et le zeste d'un citron
- **1/2 càc de thé Russe Terre d'Oc**



*Thé noir Bio aux agrumes
goût Russe*

Moelleux au citron, sirop au thé Russe

- 1.** Faites fondre le beurre au micro-ondes. Ajoutez le sucre glace et les zestes de citron et mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2.** Incorporez les œufs un à un sans trop travailler le mélange.
- 3.** Ajoutez ensuite le jus de citron, la farine et la levure chimique préalablement tamisées.
- 4.** Versez la pâte dans des moules préalablement beurrés et farinés et enfournez dans un four préchauffé à 210° pendant 5 minutes. Baissez le four à 180° et poursuivez la cuisson 15 minutes environ. Vérifiez la cuisson en utilisant la pointe d'un couteau, celle-ci doit ressortir parfaitement propre. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- 5.** Dans une petite casserole, mélangez le sucre, l'eau ainsi que le jus et le zeste de citron, ajoutez le thé et portez le tout à ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que le sirop commence à épaissir. Filtrez le mélange.
- 6.** Imbibez généreusement les moelleux avec le sirop de citron. Conservez ensuite le sirop au réfrigérateur.

www.terredoc.com