

# **FONDANT AU PAMPLEMOUSSE**

**POUR 1 CAKE**

**MIXER FINEMENT 1 PETIT PAMPLEMOUSSE ENTIER (AVEC LA PEAU)**

**AJOUTER DANS LE BOL**

- 100 GR DE LAIT
- 100 GR D'HUILE DE COLZA
- 3 ŒUFS
- 300 GR DE FARINE BISE
- 1 CC DE BICARBONATE
- 150 GR DE SUCRE
- 1 PINCÉE DE SEL

**ET MIXER JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE LISSE**

**VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ ET ENFOURNER POUR 40 MINUTES À 180 °**

**PRESSER LE JUS D'UN DEMI PAMPLEMOUSSE ET VERSER SUR LE CAKE À LA SORTIE DU FOUR**