

Ingrédients du gâteau **du dimanche:**

250 g de beurre
200 g de sucre
4 jaunes d'œuf
2 cuillères à soupe de jus de citron
3½ blancs d'œufs
1 pincée de sel
250 g de farine
10 g de poudre à lever ($\frac{2}{3}$ de sachet)
100 g de noisettes râpées

Glaçage:

200 g de sucre glace
 $\frac{1}{2}$ blanc d'œuf
4 cuillères à soupe de jus de citron
40 g de chocolat noir
50 g de noisettes râpées



Battre le beurre et le sucre dans une jatte, au-dessus d'une casserole d'eau chaude jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Y incorporer les jaunes d'œufs et le jus de citron. Monter les blancs d'œufs et le sel en neige. Les incorporer petit à petit, avec la farine tamisée et la poudre à lever, à la masse de beurre. Ajouter les noisettes et verser la pâte dans un moule à charnière tapissé de papier sulfurisé. Faire cuire 60 à 70 minutes à 180°. Démouler et laisser refroidir. Préparer le glaçage: mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron. Mettre le chocolat à fondre avec quelques gouttes d'eau. Masquer le gâteau de glaçage au citron et décorer le pourtour de noisettes. Remplir une petite poche à douille de chocolat fondu et dessiner une spirale sur le glaçage, puis avec la pointe d'un couteau tirer des lignes alternativement du centre vers l'extérieur et vice-versa.