

## Gâteau ultra moelleux à la faisselle de chèvre

Ingrédients : 4 œufs  
1 citron  
130g de sucre poudre  
400g de faisselle de chèvre  
8 sablés au citron  
10g de beurre  
1 moule diamètre 20cm

Beurrer et sucrer le moule  
Préchauffer le four à 180°C  
Séparer les blancs des jaunes  
Raper le zeste de citron  
Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre  
Ajouter la faisselle et le zeste  
Ecraser grossièrement les sablés et les ajouter à la préparation  
Monter les blancs en neige bien fermes  
Incorporer les délicatement à la préparation  
Verser le tout dans le moule  
Enfourner 15min  
Saupoudrer de sucre et enfourner de nouveau 10min toujours à 180°C  
Laisser refroidir