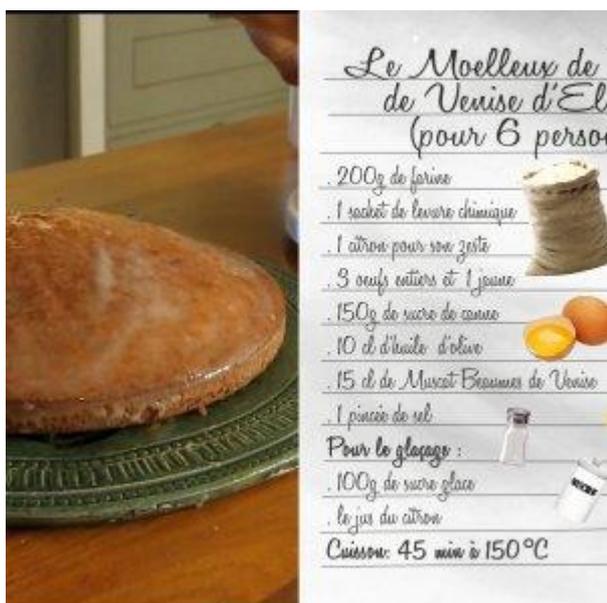


LE MOELLEUX AU BEAUMES DE VENISE ET HUILE D'OLIVE

Les carnets de Julie - Recette : moelleux au muscat Beaumes de Venise du **Domaine des Bernardins**



Ingédients (pour 8 personnes) :

- 200 g de farine
- 150 g de sucre de canne
- 1 citron
- 15 cl de Muscat de Beaumes-de-Venise AOC
- 3 œufs entiers + 1 jaune
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage :

- 100 g de sucre glace
- 15 cl de jus de citron.

Préparation :

Mélanger la farine, la levure, le sel et le zeste de citron.

Battre les œufs avec le jaune et le sucre, ajouter 15 cl de Muscat de Beaumes-de-Venise et l'huile d'olive, fouetter.

Creuser un puits dans la farine, verser le mélange aux œufs en incorporant peu à peu la farine.

Une fois que le mélange est homogène, le répartir dans un moule beurré et fariné.

Laisser cuire 45 minutes à 150°C.

Laisser tiédir le gâteau.

Fouetter le jus de citron avec le sucre glace. Badigeonner le gâteau encore tiède.

Conseil de Julie : Ajoutez une larme de Muscat au glaçage pour en relever le goût