

## **Cake au citron**

### ***Recette pour 6 personnes***

Les ingrédients : Beurre 75 g ; sucre semoule 200 g + 30 g ; œufs 3 ; farine 225 g. levure chimique 1 sachet ; lait 18 cl. ; citrons jaunes non traités 2 ; sucre glace (facultatif).

1. Chauffer le four th. 6 ou 180 °C.
2. Brosser les citrons sous l'eau chaude, les essuyer, et râper le zeste finement
3. Presser le jus des citrons, et le mélanger avec les 30 g. de sucre. Réserver en couvrant.
4. Mélanger dans un saladier le beurre ramolli et le sucre, les zestes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Incorporer les œufs entiers un par un en remuant.
6. Verser le lait.
7. Ajouter la farine tamisée avec la levure en plusieurs fois, pour obtenir une pâte homogène.
8. Remplir un moule à cake (beurré et fariné si métallique)
9. Cuire 45 minutes. Vérifier la cuisson (aiguille sèche)
10. Verser le jus sucré petit à petit sur le gâteau chaud, et laisser refroidir dans le moule.
11. Démouler le cake et saupoudrer de sucre glace, avant de servir.