

Voici la recette d'un gâteau que je fais très souvent. Je diminue la quantité de sucre et de beurre !

Je prends aussi cette recette pour faire des madeleines en modifiant le temps de cuisson : 4mn à 240° puis 4mn à 180°.

ÉTÉ • AOÛT

Cake AU CITRON

INGRÉDIENTS

3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
2 citrons

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la levure. Faites fondre le beurre et versez-le dans la pâte. Mélangez.
- Lavez les citrons, levez les zestes à l'aide d'un économe et émincez-les dans le sens de la longueur. Plongez-les dans un peu d'eau bouillante durant 5 secondes, égouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée. Égouttez et séchez.
- Pressez les citrons et versez le jus dans la pâte avec les zestes. Remuez délicatement avec une spatule.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.

VARIANTES

Aux deux citrons :
remplacez l'un des citrons jaunes
par un citron vert.

Au pamplemousse : même recette
avec un demi-pamplemousse.

