

GATEAU AU CITRON



Pour 8 personnes, préparation 10 minutes, cuisson 40 minutes.

Ingrédients :



200g de farine



150g de sucre



1 sachet de levure



4 œufs



100g de beurre fondu



1 citron ou jus de citron

Ustensiles :



Bol



Râpe



Moule



Fouet



Réceptient



Balance



Couteau

Recette :

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Mélangez dans un récipient la farine, le sucre et la levure.
3. Faites fondre le beurre dans un bol au micro-onde
4. Lavez le citron. En râper très finement la peau en prenant soin de ne pas râper la peau blanche.
Coupez ensuite le citron en deux et pressez-le pour en recueillir le jus.
5. Ajoutez les œufs, le beurre fondu puis le zeste et jus de citron dans le récipient. Mélangez.
6. Beurrez le moule.
7. Versez la pâte dans le moule.
8. Mettez le au four pendant environ 30 à 40 minutes.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !