



Gâteau au citron

Ingredients

65g de beurre fondu
65ml de jus de citron
95ml de crème liquide entière
160g de sucre
190g de farine
5g de levure chimique
3 oeufs
le zest de 2 citrons bio de préférence

Sirop d'imbibage

40ml d'eau
65ml de jus de citron
60g de sucre

Gâteau

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 165°C

Mélanger le sucre et le zest de citron pour bien aromatiser le sucre

Verser les oeufs et fouetter jusqu'à blanchissement

Ajouter le jus de citron, la crème liquide et mélanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Verser le beurre fondu et mélanger

Enfourner pendant environ 50 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le jus de citron et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout

A la sortie du four à l'aide d'un pinceau, imbiber le gâteau avec le sirop

Laisser refroidir avant dégustation