

GATEAU au Citron (Cyril Lignac)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 citrons
- 120g de beurre pommade
- 120g de farine
- 120g de sucre
- 2 œufs
- 11g de levure chimique

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez au fouet le beurre pommade avec le sucre et les œufs. Ajoutez la farine et la levure préalablement mélangées ensemble.

Versez dans l'appareil le jus des citrons ainsi que les zestes récoltés à l'aide d'une microplane. Remuez. Versez dans le moule. Enfourniez pour 20 minutes. Au terme de la cuisson, démoulez le gâteau.

