

# GÂTEAU AU CITRON



## Ingrédients :

|                 |                |                    |         |               |                     |                  |
|-----------------|----------------|--------------------|---------|---------------|---------------------|------------------|
|                 |                |                    |         |               |                     |                  |
| 125 g de farine | 150 g de sucre | 1 sachet de levure | 3 oeufs | 10 cl d'huile | 1 citron non traité | 1 noix de beurre |

## Ustensiles :

|            |                    |                |        |           |         |        |
|------------|--------------------|----------------|--------|-----------|---------|--------|
|            |                    |                |        |           |         |        |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 verre doseur | 1 râpe | 1 couteau | 1 moule | 1 four |

## Préparation :

|   |  |  |
|---|--|--|
| 1 |  | Mélange la farine, le sucre et la levure.  |
| 2 |  | Ajoute les oeufs et l'huile, puis mélange.   |
| 3 |  | Râpe le zeste du citron et ajoute-le à la pâte.  |
| 4 |  | Presse le citron et verse le jus dans le mélange. Ajoute la pulpe (sans les pépins), puis mélange le tout. |
| 5 |  | Beurre le moule à gâteau et verses-y la pâte.  |
| 6 |  | Fais cuire 25 minutes à 200°C.   |