

GATEAU AU CITRON

125 G DE FARINE

TROIS ŒUFS

1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE

220 G DE SUCRE

UNE PINCEE DE SEL

20 CL DE REME LIQUIDE

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter les jaunes d'œufs et la crème fraîche.

Mélanger rapidement jusqu'à obtention d'une pâte à peu près homogène.

Avec une rappe ou un zesteur, récupérer le zeste du citron, à ajouter à la pâte.

Presser le citron et verser le jus dans le mélange. Si possible, ajouter la pulpe (mais pas les pépins !).

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse et homogène.

Battre les blancs en neige et incorporer au mélange précédent

Beurrer un plat à gâteau et y verser la pâte. Ou mettre papier cuisson

Cuire au four pendant 25 min environ à 200°C (thermostat 6-7).