

# Le gâteau au citron d'Anne

RV balade à Rigny le Ferron le 09/06/2014

## Ingrédients:

- . 1 et  $\frac{2}{3}$  verre de farine
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- $\frac{1}{2}$  cuillère à thé de sel
- 1 verre et  $\frac{1}{2}$  de sucre
- 125g de beurre
- 2 gros œufs
- 2 cuillères à thé bien tassées de zeste de citron
- $\frac{1}{4}$  de verre de lait et
- $\frac{1}{2}$  verre de jus de citron

## Etapes de préparation :

- Préchauffer le four à 180 degrés. Beurrer un moule à cake. Mélanger dans un bol la farine, le sel et la levure chimique. Dans un grand bol, battre le beurre et un verre de sucre. Ajouter les œufs un à un. Ajouter le zeste de citron et ajouter le mélange farine petit à petit en alternant avec le lait et  $\frac{1}{4}$  de verre de jus de citron. Verser dans le moule et cuire près d'une heure.
- Faire un sirop en mélangeant  $\frac{1}{2}$  verre de sucre avec  $\frac{1}{4}$  de verre de jus de citron et faire fondre à feu doux.
- Quand le cake est cuit, le sortir du four et faire des trous avec un cure-dent ou une brochette en bois. Verser le sirop sur le gâteau petit à petit pour le faire pénétrer. Démouler quand le gâteau est froid.