

Mon gâteau au citron de Cyril Lignac

10/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

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

USTENSILES

- 1 saladier + 1 fouet
- 1 microplane + 1 presse agrumes
- 1 moule à manqué de 22 cm de diamètre beurré et sucré

PRÉPARATION :

- Préparation 10 min
-
- **1.**
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.
- **2.**
Versez dans l'appareil le jus des 2 citrons et les zestes récoltés à l'aide de la microplane. Remuez. Versez dans le moule. Enfournez pour 20 minutes. Au terme de la cuisson, démoulez-le.