



CAKE AU CITRON VERT

Pour 8 personnes :

- 180 g de farine
- 80 g de sucré
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 60 g de beurre fondu ou un tiers verre d'huile
- 1 citron vert (non traité de préférence)
- 4 cm de gingembre râpé et de l'extrait de vanille
- 4 cm de curcuma frais râpé
- 1 yaourt ou une demi brique crème de coco (110 ml)
- **Préparation** : 10 mn
- **Cuisson** : 40 mn

Préchauffer le four à 170°C (thermostat 6).

Beurrer et fariner un moule à cake.

Faire fondre le beurre (au bain-marie ou à température douce au micro-ondes).

Pendant ce temps, laver le citron. En râper très finement la peau en prenant soin de ne pas râper la peau blanche (amère).

Couper ensuite le citron en deux et le presser pour en recueillir le jus.

Mélanger la farine, le sucre et la levure.

Ajouter les œufs un à un, puis le beurre fondu(ou huile) et enfin le zeste râpé et le jus du citron, le gingembre et le curcuma, l'extrait de vanille et le yaourt.

Mélanger bien à nouveau.

Verser la préparation dans le moule à cake et cuire au four environ 40 mn thermostat 170 °.

Pour démouler, retourner le moule sur le plan de travail. Dès que le cake se décolle et descend, le retourner et le placer dans le plat de service.

Il ne faut pas attendre, sinon le gâteau risque de rester collé.

Pour finir... Si l'on souhaite un goût citron très prononcé, on peut ajouter un 2e zeste de citron finement râpé, mais sans le jus qui rendrait la pâte trop liquide.