

GÂTEAU AU CITRON



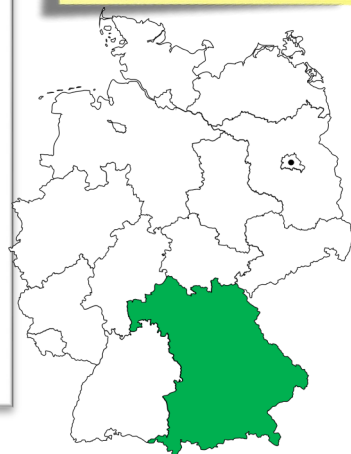
P'tit déj



Rodica Munteanu

Stagiaire au DAAD
France (mars-avril
2020)

Passau, Allemagne



50

Minutes

8

Personnes

Préparation

1. Préchauffez le four à 170 °C.
2. Prélevez le zeste des citrons non traités. Pressez les deux citrons pour obtenir le jus. Vous aurez besoin d'environ 80 g de jus.
3. Battez les œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Ajoutez une pincée de sel.
4. Lorsque vous avez obtenu un mélange mousseux, versez l'huile et continuez de mélanger.
5. Ajoutez le zeste et le jus de citron sans arrêter de mélanger.
6. Tamisez la farine avec la levure chimique dans un autre bol et ajoutez la poudre au mélange un peu à la fois jusqu'à obtenir une pâte homogène.
7. Versez le mélange dans un moule préalablement beurré et fariné.
8. Enfournez pendant 50 minutes. Sortez le gâteau du four et laissez-le tiédir avant de le démouler.
9. Saupoudrez la surface de sucre glace (facultatif) et servez aussitôt.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 200 g de sucre
- 3 œufs
- 120 g d'huile de tournesol
- 2 citrons non traités
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 noisette de beurre
- sucre glace (facultatif)

Bon appétit !

« Le gâteau au citron est l'un de mes préférés à déguster et à préparer, car le parfum aromatique dégagé par l'agrumes est très agréable. De plus, c'est une recette qui nécessite et le jus et le zeste de citron, ce qui évite le gaspillage. Son goût est un vrai régal pour le palais ! »

