**Cake au citron (8 pers.)**

**Ingrédients :**

4 œufs

150g de sucre

200g de farine

½ sachet de levure chimique

100g de beurre

1 citron

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes (ou bain-marie)
2. Récolter le zeste du citron et le presser
3. Dans un saladier, ajouter la farine, la levure et le sucre. Ajouter les œufs un à un. Puis le beurre fondu, le zeste et le jus de citron (à doser !!)
4. Beurrer et fariner le moule
5. Verser la préparation dans le moule
6. Mettre au four préchauffé à 180° pendant 35-40 minutes

