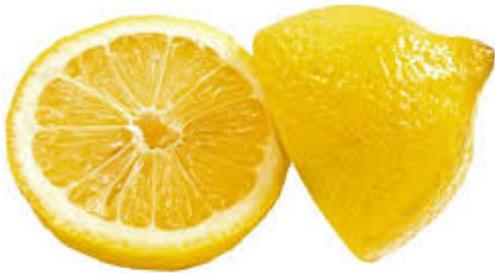


# RECETTE

## GÂTEAU AU CITRON

### Les ingrédients :

- 125 g de farine
- 220 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 10 cl d'huile
- 1 citron non traité



### La recette :

- 1- Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel.
- 2- Ajouter les œufs et l'huile. Mélanger rapidement jusqu'à obtention d'une pâte à peu près homogène.
- 3- Avec une râpe , récupérer le zeste du citron, à ajouter à la pâte.
- 4- Presser le citron et verser le jus dans le mélange. Si possible, ajouter la pulpe (mais pas les pépins !).
- 5- Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse et homogène.
- 6- Beurrer et fariner un plat à gâteau et y verser la pâte.
- 7- Cuire au four pendant 25 min environ à 200°C (thermostat 6-7).

