

Le gâteau au citron de Françoise

Ingrédients :

- 3 gros œufs les peser
- Farine même poids que les œufs
- Sucre même poids que les œufs
- Beurre même poids que les œufs
- 1 càc rase de levure chimique
- 2 citrons : prélever les zestes et hacher finement. Presser les 2 citrons
- 100 g de sucre cristal ou brun

Mélanger les œufs et le sucre longuement pour obtenir une pâte onctueuse.

Ajouter la farine et la levure. Le tout tamisé et en 4 fois.

Mélanger bien.

Ajouter le beurre ramolli, le zeste des 2 citrons et $\frac{1}{4}$ du jus de citron.

Mélanger bien jusqu'à obtention d'une pâte légère.

Beurrer un plat et rajouter du papier sulfurisé.

Mettez le tout dans un plat à 180 ° pendant 30 à 40 minutes.

En fin de cuisson le couteau doit ressortir quasi sec mais pas tout à fait et les bords doivent se détacher du papier cuisson.

Pendant que le gâteau cuit.

Mélanger le reste du jus de citron au 100 g de sucre cristal ou brun jusqu'à obtention d'un liquide épais.

Lorsque le gâteau est cuit laisser refroidir un peu puis donner des coups de couteaux partout.

Napper le dessus avec le mélange citron/sucre. Sans oublier les bords.

Puis saupoudrer le tout avec un peu de sucre brun.

Ce gâteau peut se conserver au frigo dans le papier sulfurisé.