

## Cake moelleux au citron



### Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 3 œufs
- 150g de sucre
- 110g de farine
- 2 zestes de citron (non traité)
- 1 jus d'un gros citron
- 1 cuillère à café de levure
- 100g de beurre

### Préparation :

1. Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5)
2. Faites fondre le beurre au bain-marie
3. Hachez les zestes de citron et pressez le jus de citron.
4. Cassez les œufs dans un saladier et fouettez-les avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, la levure et le beurre fondu. Mélangez pour obtenir un mélange homogène, ajoutez les zestes et le jus de citron. Mélangez une nouvelle fois.

### **Pour finir**

Versez le tout dans le moule et faites cuire 30 minutes.