
Cake au citron à la crème fraîche



3 œufs
180g de sucre
8cl d'huile
4 cuil.à soupe de crème fraîche épaisse
un citron bio
150g de farine
1 sachet de levure
70g de poudre d'amande

Battre les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange double de volume et devienne bien mousseux

Ajouter l'huile et la crème puis le zeste et le jus du citron
Incorporer enfin la farine, la levure et la poudre d'amande

Graisser un moule à cake et verser la pâte dedans

Mettre à cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes environ, surveillez la cuisson selon votre four (vérifier la cuisson en insérant une lame de couteau - prolonger la cuisson si nécessaire)
Laisser refroidir complètement avant de démouler.

à la fin de la cuisson, vous pouvez arroser votre cake avec un sirop à base du jus d'un citron + 2 cuil. soupe de sucre qu'on fait chauffer, ou le badigeonner avec une gelée de citron.