

## CAKE AU CITRON – VERT- OU -JAUNE-

**3 oeufs,**  
**150 g de beurre fondu**  
**150 g de sucre brun**  
**170 g de farine**  
**1 petite cuil de levure chimique (poudre à pâte)**  
**1 citron vert ou jaune**  
**1 sachet de sucre vanillé ou 1 petite cuil d'extrait de vanille**  
**1 pincée de sel**

Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre brun et le sucre vanillé. Ajouter la farine, le beurre, la levure et le sel.

Râper le zeste du citron . (Attention : prendre uniquement la partie verte et éviter la partie blanche qui est amère.) Le presser pour obtenir le jus. Incorporer le zeste et le jus du citron à la préparation.

Verser la préparation dans un moule à cake (pain) beurré et fariné. Faire cuire au four à 180 °c (350F) pendant 35 à 40 minutes.

Laisser refroidir pour manger tel quel ou le napper du glaçage au citron chaud et laisser refroidir.