

Pour 6 personnes

Cake au citron



- 1** Dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange soit moussieux. Ajoutez le zeste, le jus de citron et le beurre.



- 2** Incorporez la farine petit à petit puis ajoutez la levure et enfin le lait. Répartissez le mélange dans un moule antiadhésif beurré puis enfournez 45mn.



- 3** Sortez le cake du four et laissez refroidir. Pour le glaçage, délayez le sucre glace dans le jus de citron et répartissez sur le cake.

