**MATERIEL :**

* 1 terrine
* 1 spatule
* 1 fouet
* 1 chinois
* 1 moule à cake
* 1 casserole

**INGREDIENTS : pour 6 personnes**

* 250g farine
* 3 œufs
* 175g beurre
* 125g sucre +2 c à s
* 1 citron
* ½ sachet de levure chimique
* sel

**TECHNIQUE :**

* Préchauffez votre four à 180°C.
* Dans une terrine, réduisez 175g de beurre en pommade, ajoutez le et les 125g sucre en fouettant pour obtenir un mélange homogène
* Ajoutez 3 œufs un par un en travaillant bien la pâte entre chaque œuf jusqu’à ce que le mélange soit lisse. Prélevez le zeste d’un ½ citron jaune. Coupez-le en filament et ajoutez-le dans la pâte avec le jus d’1/2 citron.
* Tamisez 250g farine avec ½ paquet de levure chimique. Versez peu à peu la farine dans le mélange précédent. Quand toute la farine est incorporée, la pâte doit être épaisse. Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé beurré. Versez la pâte dans le moule.
* Enfournez le cake. Au bout de 15 minutes de cuisson, baissez la température du four à 120°C et poursuivez la cuisson 45 minutes.
* Pendant ce temps, prélevez le zeste d’un ½ citron. Plongez les zestes 1 min dans l’eau bouillante puis dans l’eau froide. Répétez 3 fois l’opération, puis faites confire les zestes blanchis dans un sirop confectionné avec un peu d’eau et 2 c à s de sucre. Décorez-en le cake pour le service.

