

Gâteau à l'huile d'olive et au citron

Ingredients pour 6 personnes (moule à manquer de 24cm de diamètre) **moule étoile Demarle**

140g de cassonade

4 œufs

30g de beurre

240g de farine

1 sachet de levure chimique

2 citrons

50g de miel de fleur liquide **miel doux lune miel**

12cl d'huile d'olive fruitée Terre de Crète **huile d'olive**

Marche à suivre

Préchauffer le four à 180°C (sans chaleur tournante). **je dois avouer que je n'utilise jamais la chaleur tournante**

Faire fondre le beurre sur feu doux. Réserver.

Prélever les zestes et le jus des deux citrons.

Dans un saladier, fouetter les œufs entiers avec la cassonade.

Ajouter la farine et la levure et bien mélanger.

Incorporer le beurre, le miel, l'huile d'olive ainsi que les zestes et le jus des citrons.

Bien mélanger une dernière fois puis verser la préparation dans un moule à manquer en silicone ou à défaut un moule à cake. **moule étoile Demarle**

Enfourner pour 30 à 35 minutes de cuisson à 180°C. **30 mn**

Laisser refroidir avant de démouler.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>