

## Un gâteau d'anniversaire... à déguster au parc !

Gâteau au citron tout moelleux

200g de sucre glace  
200g de farine  
1 sachet de levure  
1 cuillère à soupe de bicarbonate de sodium  
25cl de crème liquide ou semi-épaisse  
3 oeufs  
1 citron (pour son zest et son jus)

Préchauffez votre four à 150°.

Tamisez ensemble la farine, le sachet de levure, le bicarbonate et le sucre glace au-dessus d'un saladier. Faites un puit au milieu de votre appareil et versez-y les 3 oeufs légèrement battus, la crème et le zest de citron. Battez au fouet électrique jusqu'à ce que la texture soit bien homogène (environ 2 minutes non-stop). Puis, versez le jus de citron. Battez encore un peu, puis versez votre appareil dans un moule beurré et mettez-le au four, à mi hauteur, pendant 45 à 55 minutes à 150°.

NB : Vous pouvez remplacer le citron par l'orange !

### Observation

#### Les quantités :

200 grammes de ...	mais 1 oeuf
1 sachet de ...	1 orange
1 cuillère à soupe de ...	1 citron ...
25 cl de ...	

### Observation

#### L'impératif

Tamiser ⇒ Tamise  
Tamisez

Verser ⇒ Verse  
Versez

Battre ⇒ Bats  
Battez

Mettre ⇒ Mets  
Mettez

Faire ⇒ Fais  
Faites