

## RECETTE DU CITRONNE

De madame la Présidente

### Ingrédients pour 6 personnes :

200 g de farine, + 10g  
2 c à café de levure chimique,  
3 citrons non traités,  
150g de beurre +10 g,  
250 g de sucre glace,  
3 oeufs.

Préchauffer le four à 180° ( therm 6)

Laver , sécher les citrons,

Réserver 1 demi citron,

Râper les zestes, presser les citrons restants.

Faire fondre le beurre, en morceaux.

Mélanger la farine +la levure +125 g de sucre glace,

Ajouter en fouettant, les oeufs un par un, puis le beurre fondu, les zestes et le jus, mélanger parfaitement.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfourner 40 m environ en testant la cuisson.

Démouler le cake et le faire refroidir sur une grille.

Mélanger le reste de sucre avec le jus du demi citron.

Verser sur le cake, laisser durcir et servir.