



GATEAU CITRON FRAMBOISES ET HUILE D'OLIVE



Pour 10 à 12 parts :

245 g de farine ordinaire

11/2 càc de levure

200 g de sucre en poudre

Le zeste râpé de deux citrons

4 œufs moyens

1 càs de jus de citron pressé

100 g de beurre fondu et encore chaud

185 g d'huile d'olive 1^{ère} pression à froid, avec un goût très doux si possible

220 g de farine

3 càs de lait entier

Préchauffer le four à 180.

Tamiser la farine et la levure, réserver.

Placer le sucre et le zeste dans le bol du mixeur, et démarrer au fouet à petite vitesse.

Ajouter les œufs, et régler la vitesse moyenne-rapide jusqu'à ce que le mélange soit clair et épais cela prend environ 3 minutes.

Augmenter la vitesse du robot au maximum et ajouter le lait en filet, le mélange farine- levure, battre jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé. Terminer avec le jus de citron, le beurre encore chaud et l'huile d'olive. Battre encore jusqu'à ce que ce soit parfaitement homogène.

Remplir le moule avec 1/3 de la pâte, ajouter le framboises et recouvrir avec le reste de pâte.

Faire cuire environ 35 mn. Une lame piquée dans le gâteau doit ressortir sèche. Sortir le gâteau du four et le démouler immédiatement .Le laisser refroidir sur une grille après l'avoir retourné dans le bon sens.

Ayant donc utilisé des framboises surgelées brisées, le résultat est assez différent de ce qu'on obtient avec des framboises entières, mais c'est un gâteau très tendre, peu sucré et mes petites ont trouvé que c'était un délicieux goûter.

La pâte du biscuit transformée bien involontairement avec cette farine de boulangerie ne nuit en rien ni à l'aspect, ni au goût.