

Gâteau au sirop de miel et au citron vert

Ingrédients

1 yaourt nature (garder le pot comme mesure)

½ pot de beurre noisette

1 pot de sucre

3 œufs

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à café de jus de citron vert

les zestes de 2 citrons verts

2 pots de farine

Sirop :

½ pot de jus de citron vert

½ pot d'eau

1 pots de miel

Mélanger le yaourt et les œufs

Ajouter le sucre

Mettre progressivement la farine, puis le beurre noisette, la levure, le jus et les zestes de citron verts blanchis et hachés

Laissez reposer

Beurrer le moule à manqué et y verser la pâte

Cuire à 180° environ 40mn

Préparer le sirop en chauffant tous les ingrédients

Démouler le gâteau et l'imbiber avec le sirop

