Cake au citron, texture "mouillée"

- *3 oeufs (1 oeuf + 100 g de compote de pommes + 100 g de compote pommes-bananes)*
- *170 g de sucre (150 g pour moi, je n'ai pas trop diminué la quantité de sucre car avec les citrons, c'est un peu délicat)*
- *150 g de farine*
- *1/3 de sachet de levure chimique*
- *150 g de beurre fondu*

- *2 citrons non traités*

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, fouetter les oeufs (ou l'oeuf et les compotes) et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine et la levure.

Ajouter le beurre refroidi.

Laver les citrons, lever les zestes à l'aide d'un économe ou d'une râpe et si besoin, les émincer dans le sens de la longueur. Presser les citrons et verser le jus dans la pâte avec les zestes. Mélanger délicatement avec une spatule.

Verser le tout dans un moule à cake recouvert de papier cuisson et mettre au four pendant 40-45 minutes.