

CAKE AU CITRON DE PAYS ET HUILE D'OLIVE DE PROVENCE
du **Chef Christophe Bacquié**

Pour 4 personnes :

Prélevez le zeste de 2 citrons et mélangez avec 155 g de sucre, 2 œufs entiers et 70g de crème liquide.

Ajoutez 120g de farine et 2g de levure préalablement tamisées. Tiédir 4cl d'huile d'olive puis l'incorporer au mélange précédent, versez dans un moule beurré et glissez le tout au four environ à 150° durant 40mn.

Dès la sortie du four, imbibe le cake avec un sirop au citron composé de 3cl de jus de citron, 30g de sucre et 3cl d'eau.

Laissez refroidir avant de déguster.