

## Gâteau au citron

Temps de préparation: 1 h. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

### Ingrédients

180 ml Huile d'olive vierge extra Arbequina  
225 g Sucre  
3 Œufs  
1 paquet Sucre vanillé  
1 pincée Fleur de sel  
400 g Farine  
30 g Levure chimique  
2 Citrons  
50 g Écorce de citron confite

### Préparation

Préchauffez le four (160° à chaleur tournante / 180° à chaleur de voûte et de sole).

Battre les œufs en mousse avec le sucre et verser l'huile d'olive en continuant à battre.

Râper le zeste d'un citron, puis presser tous les citrons.

Ajouter le jus, le zeste râpé et le sel au mélange huile-œufs.

Bien mélanger la farine, la poudre à lever et le sucre vanillé et ajouter le tout avec les ingrédients liquides.

Et pour finir, ajouter les zestes de citron confits.

Graisser le moule à gâteau et y verser la pâte.

Faire cuire le gâteau pendant 50 minutes (éventuellement tester avec un bâtonnet en bois).