

## CAKE AU CITRON

200g de farine

150g de sucre

½ sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

4 œufs

100g de beurre fondu

1 citron (non traité de préférence)

3 cs de graines de chia

1/ préchauffer le four à 180° - beurrer et fariner un moule à cake – faire fondre le beurre au bain marie.

2/ pendant ce temps laver le citron. En râper très finement la peau en prenant soin de ne pas râper la peau blanche (amère). Couper ensuite le citron en 2 et le presser pour en recueillir le jus.

3/ mélanger la farine, le sucre, la levure et le sucre vanillé. Ajouter les œufs un à un puis le beurre fondu et enfin le zeste râpé et le jus de citron. Ajouter 3 cs de graines de chia.

4/ Verser la préparation dans le moule à cake et cuire au four pendant environ 40mn.