**Cake au citron**

 **Pour 6 croquants-Gourmands**

**- 130 g de sucre semoule**
**- 4 œufs**
**- 25 g de rhum**
**- 120 g de crème fraîche**
**- 80 g de beurre**
**- 230 g de farine**
**- 2 càc de levure chimique (7 g environ)**
**- le zeste de 2 citrons bio**

**1 moule à cake beurré de 26 cm de long**
**Préchauffage du four à 220°C**

faire fondre le beurre au micro-ondes ou sur feu doux et le laisser tiédir.
Fouetter les œufs avec le sucre pour obtenir une crème mousseuse.
Ajouter la crème, le rhum, le beurre fondu, la farine et la levure.
Incorporer enfin les zestes de citron.
Bien mélanger et verser la pâte dans le moule.
Mettre le moule dans le four et **baisser immédiatement la température à 180°C**.
Laisser cuire pendant environ 40 minutes.
Dès que la croûte est formée sur le dessus, fendre le cake sur toute sa longueur avec un couteau bien tranchant pour qu'il cuise uniformément.
Démouler le cake délicatement et le laisser refroidir sur une grille.