**Cake au citron au sirop**

[Une image contenant alimentation, morceau, tranche, pain

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/08/cake-au-citron-au-sirop-p1050717.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le cake :  
- 150 g de beurre**   
**- 4 œufs**  
**- 170 g de sucre**  
**- 300 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- Le zeste de 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- le jus d'1 citron**

**Un moule à cake de 26 cm x 10 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 185°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Faire mousser les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet.  
Incorporer la farine et la levure, le beurre fondu, les zestes des 2 citrons et le jus (l'autre citron sera utilisé pour le sirop).  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 50 minutes.

**Le sirop :  
- le jus d'un citron**  
**- 3 càs de sucre en poudre**

Pendant la cuisson du cake, mélanger dans un bol le jus du second citron et le sucre.  
Faire chauffer 1 minute au micro-ondes à puissance maxi.

Lorsque le cake est cuit, attendre quelques minutes avant de le démouler sur le plat de service.  
L'arroser avec le sirop de citron et laisser refroidir.