**Cake au citron au sirop**

 **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** 

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.