
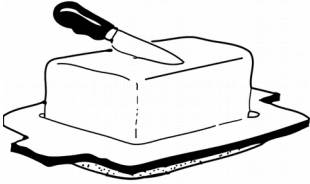
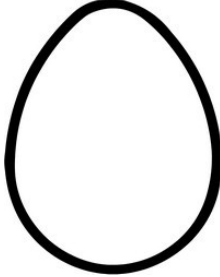

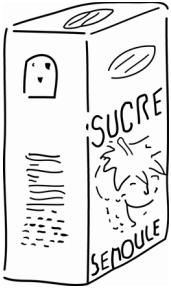


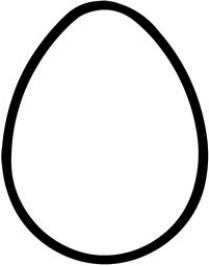
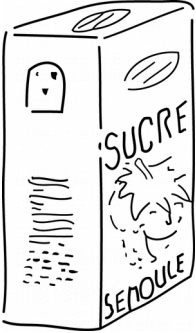

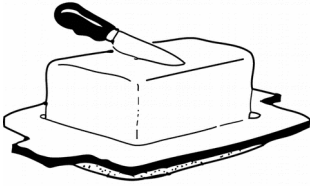
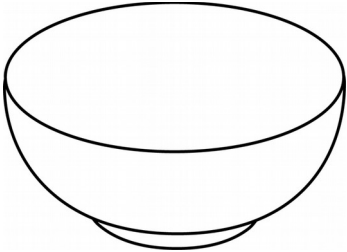
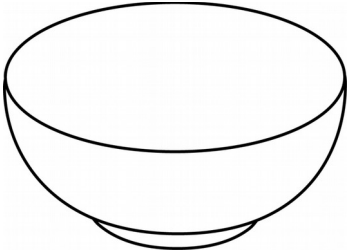


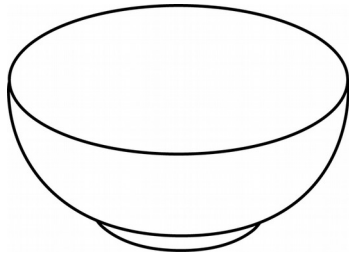
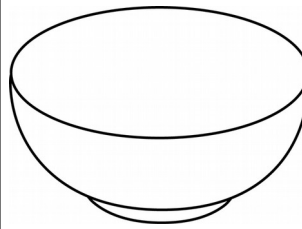
# GATEAU AU CITRON VERT

(recette africaine)

## INGREDIENTS

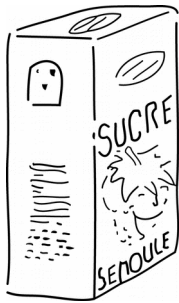
			
125g de FARINE	60g de BEURRE	2 OEUFS	1/2 sachet de LEVURE
			
150g de SUCRE	3 CITRONS VERTS	6 cuillères à soupe d'EAU	

			
		Dans un saladier mélanger les 2 OEUFS et 75g de SUCRE	
		Ajouter 125g de FARINE puis 60g de BEURRE fondu. Mélanger	



Ajouter 1/2 sachet de LEVURE et le zeste d'un CITRON VERT. Mélanger

Verser la pâte dans un moule à quatre-quarts beurré et fariné.  
Mettre au four à 180° (th 6) pendant 25 minutes  
Laisser refroidir puis démouler.



Faire le SIROP en chauffant 75g de SUCRE, le zeste de 2 CITRONS VERTS, le jus des 3 CITRONS et 6 cuillères à soupe d'EAU.  
Quand le sucre est bien fondu et le sirop bien lisse, le verser sur le gâteau

