



Gâteau au citron et vin doux

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Du beurre, des œufs, de la farine et la douceur du vin doux.

Ingrédients:

- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 180g de beurre
- 170g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 50g de vin doux
- 1 citron

Recette pour: 10 personnes



Réalisation:

Beurrer et fariner un moule à génoise ou autre, d'un diamètre de 18 à 20 cm. Le **terme culinaire** est **chemiser un moule**. Ensuite casser dans un récipient les œufs et les **fouetter** légèrement. Dans un autre saladier, ajouter le zeste de citron et pressez-le.

Ajouter le beurre mou et le sucre. Mélanger en **blanchissant** légèrement. Ajouter les œufs puis bien mélanger. Tamiser la farine et la levure et l'ajouter au précédent mélange à l'aide d'une **cuillère en bois**. Verser le vin doux à la préparation et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Verser dans le moule chemisé et mettre au four chaud **170°C** pendant environ 50 minutes. Si vous apercevez que le dessus du gâteau brunit trop vite, ajouter une feuille de cuisson dessus. Lorsque le gâteau est cuit, retournez-le sur une grille et le laisser refroidir avant dégustation.

