

Gâteau au citron et huile d'olive

Bonjour à toutes et tous

Le retour des belles journées printanières en mars me donne toujours envie de mettre du soleil dans mes recettes de saison. C'est un peu comme si la gaieté de la Nature devait se transmettre dans l'assiette pour réchauffer les cœurs. Et dans cette tendance, quels meilleurs ambassadeurs du soleil que les épices ou le savoureux [citron](#). De l'entrée au dessert, il sait mettre du pep's et du soleil dans l'assiette.

Je ne vais pas vous mentir, la [tarte au citron](#) (sous toutes ces formes) est un classique de la saison. Mais il y a peu, pour changer, j'ai préféré opter pour un **moelleux gâteau**. On trouve assez aisément des recettes de cake citron sur le net, mais ces recettes me semblaient trop compactes pour un gâteau reflétant la gaieté du moment. J'ai donc plutôt opté pour une base de gâteau au yaourt aérée de blancs d'œufs en neige. Le gâteau est facile à préparer et devait présenter une texture très légère. (Note : j'ai découvert peu après que cela ressemblait fortement à la recette de [fashioncooking](#), comme quoi les grandes idées se rencontrent ...)

Au gouter prévu, les attentes ont été respectées. Une bonne saveur de citron acidulée, une texture légère, une petite croûte croustillante pour titiller le palais. Petits et grands ont adoré puis se sont resservi. Le plus grand m'a même sorti un « *il est frais ton gâteau* » (à prendre dans le sens « *il est bien/cool* », si on réfère au langage ado). Sans être le meilleur gâteau au citron du monde, il a ravi tout le monde, mis des sourires sur les visages et transmis cet enthousiasme tout à fait printanier.

Cela me fait donc plaisir de partager la recette de ce gâteau citron huile d'olive avec vous. J'espère qu'il vous plaira. Bonne journée ☐



- GÂTEAU AU CITRON -
ET HUILE D'OLIVE

Recette : Gâteau citron huile d'olive

Saison de la recette : Novembre à Juin inclus

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 150 g de farine
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 1 yaourt
- 40 ml d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique
- 2 citron : zestes des deux citrons, jus d'un seul
- Sucre glace

Réalisation

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez les zestes et jus de citron, le yaourt, l'huile d'olive puis homogénéisez
- Ajoutez la farine et la levure et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Montez les œufs en neige puis incorporez-les (à la spatule) à la pâte.
- Versez dans le moule de votre choix puis enfournez pour 30-35 minutes à 180°C.
- Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace avant de déguster

Astuces :

- Conservation 1 à 2 jours
- Plus citronné : Si vous en possédez dans vos placards, vous pouvez ajouter 1 cuillerée à soupe de limocello.



© Au Fil du Thym

Gâteau citron huile d'olive
