



GATEAU AU CITRON HUILE D'OLIVE ET FRAMBOISES



245g de farine, 8g de levure chimique, 200g de sucre, le zeste finement haché de 2 citrons, 4 œufs à T° ambiante, 1cs de jus de citron, 100g de beurre doux fondu et chaud, 185g de très bonne huile d'olive, 250g de framboises, 3cs de lait entier frais.

Chauffer le four à 160/165°, beurrer fariner un moule à manqué. Tamiser farine et levure réserver.

Mélanger zestes et sucre pour le rendre humide et grumeleux. Mixer avec les œufs 3mn. Ajouter le lait, la farine, le jus de citron, le beurre, l'huile d'olive pour avoir un mélange homogène.

Verser le 1/3 de l'appareil dans le moule, recouvrir avec les framboises, remplir avec le reste de l'appareil.

Cuire 30 à 35mn démouler aussitôt sur grille, le retourner pour qu'il soit dans le bon sens refroidir.

Servir tel quel ou meringué.

1blanc d'œuf + 50g de sucre, recouvrir le gâteau saupoudrer de sucre glace, brunir au chalumeau ou dans le four à 250° 4 à 6 mn. Décorer de framboises, myrtilles, fraises.