

## Cake citron, pignons, huile d'olive et romarin



### **Ingrédients pour 8 personnes :**

- 180 g de farine
- 70 g de pignons de pin
- 2 œufs
- 125 g de yaourt brassé nature
- 6 cl d'huile d'olive
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate
- le zeste d'1 petit citron
- 15 belles feuilles de romarin frais
- sucre glace pour saupoudrer
- Pour le sirop :
- le jus d'1 beau citron
- 1 cuillère à soupe bombée de sucre

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mixer les pignons de pin en poudre. Dans un saladier, mélanger la farine, les pignons en poudre, le bicarbonate et la levure chimique.

Mixer le sucre jusqu'à obtention d'une poudre fine. Y ajouter le zeste du citron en morceaux ainsi que les 15 feuilles de romarin ciselées. Remixer finement le tout.

Battre les œufs avec le sucre parfumé pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse (batteur électrique). Ajouter l'huile d'olive et le yaourt brassé, et fouetter de nouveau.

Ajouter ensuite le mélange de farine progressivement, tout en battant.

Beurrer et fariner un moule à savarin ou à cake, y verser la préparation et enfourner pour 20 à 25 minutes à 180°C, en surveillant.

Pendant ce temps, préparer le sirop : porter à ébullition le jus de citron et le sucre dans une petite casserole. Démouler le gâteau à l'envers sur le plat de service, le piquer à la fourchette ou au cure-dents et l'imbibé doucement de sirop sur le dessus. Laisser refroidir, puis poudrer légèrement de sucre glace.