

Gâteau Menthe Citron

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 1 pot de yaourt
- 1 pot de sucre
- 1/2 pot d'huile d'olive
- Le jus et le zeste d'un citron
- 2 cuillères à soupe de menthe fraîche haché
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique

Dans un récipient, fouetter vos oeufs avec le yaourt et le sucre.

Ajouter ensuite l'huile, le jus, le zeste de citron et la menthe, bien mélanger la préparation.

Puis verser la farine et la levure chimique tout en mélangeant, on obtient une pâte lisse sans grumeaux.

Préchauffer votre four à th5/6.

Beurrer et fariner un moule, verser la préparation puis faire cuire au four environ 30min. Le gâteau doit être bien doré, pour vérifier la cuisson, glisser la pointe d'un couteau dans celui ci.

Sortir du four et démouler aussitôt, laisser refroidir.