



### **CAKE A L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON DE SCALLY**

**40g beurre - 2 citrons non traités - 150g sucre en poudre - 4 oeufs + 1 jaune - 240g farine - 1 sachet levure chimique - 50g miel - 150g huile d'olive -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

Beurrer le moule à cake, l'habiller de papier sulfurisé. Fondre le beurre jusqu'à coloration noisette. Laisser tiédir. Râper les zestes des citrons puis les presser. Mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à mélange mousseux clair dans le bol du Kitch..... muni de la feuille. Ajouter la farine et la levure. Mélanger. Ajouter le beurre, le miel, les jus, les zestes et l'huile d'olive. Mélanger. Verser dans le moule. Enfourner et cuire 50 minutes en tournant le moule à mi-cuisson. Démouler sur une grille. Laisser tiédir. Déguster.