

CAKE CITRON-CURCUMA

Mars: c'est le printemps ! Enfin presque, la météo très capricieuse de ces dernières semaines nous le fait presque oublier, alors à défaut de soleil dans le ciel, mettons un peu de soleil dans la cuisine avec ce cake citron-curcuma d'un jaune éclatant !



Ingrédients pour 8 personnes

- 1 yaourt de brebis (ou soja)
- 80g de sucre
- 2 citrons
- 2 oeufs
- 75g de farine de blé + 75g de farine de riz (ou 150g de farine de riz)
- 40g d'amande en poudre
- Un sachet de levure
- 1 cs d'huile d'olive douce
- 1 cs de curcuma

Préchauffer votre four à 180°C.

Laver les citrons, prélevez les zestes, placez-les avec le sucre dans le bol d'un petit mixer et mixez-les ensemble jusqu'à ce que le sucre devienne jaune, humide et parfumé. Presser un des citrons pour en récupérer le jus.

Verser le yaourt dans un saladier puis ajouter le sucre parfumé au citron. Bien mélanger

Mélanger les deux farines avec la poudre d'amande et la levure, incorporer les progressivement à la préparation en alternant avec les œufs entiers.

Pour finir incorporer l'huile, le jus de citron et le curcuma. Bien mélanger.

Verser le tout dans un moule à cake beurré et cuire pendant 25-30 minutes.

Bon appétit !