

## *Cake aux citrons vert et jaune, glaçage au yuzu*

### *Pour 1 cake*

*210g de farine*

*1 sachet de levure*

*100g de sucre*

*3 œufs*

*1 citron jaune*

*1 citron vert*

*140g de beurre fondu*

*150g de sucre glace*

*2 cuil à café de jus de yuzu*

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine, le sucre et la levure, incorporez les œufs, le beurre fondu, le jus des deux citrons ainsi que leur zeste prélevé avec une râpe. Mélangez et versez la pâte dans un moule à cake.

Enfournez à 180°C pendant 40 minutes. A 20 minutes de cuisson pratiquez une entaille dans la longueur de votre cake et poursuivez la cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

Mélangez le sucre glace et le jus de yuzu puis versez ce glaçage sur le cake. Deux trois framboises, quelques pistaches pour la déco et voilà.

Ben en fait malgré mes petites erreurs il était très bon mon cake, léger, moelleux, acidulé, bref parfait pour mon petit gouter avec une bonne tasse de thé bien chaud.

Note: j'ai trouvé du jus de yuzu dans mon supermarché au rayon produits exotique, ça coute quand même 10 euro le petit flacon de 100ml donc à utiliser avec prudence et parcimonie.