

# *Cake citron-noisette*

## *Ingrédients*

*100g de farine de blé*

*100g de farine de sarrasin*

*1 sachet de levure chimique*

*2 œufs*

*100g de noisettes*

*Le zeste de deux citrons*

*2 cuil à soupe de miel*

*100ml de lait*

*Le jus d'1 citron*

*45g d'huile de noisette*

Préchauffez le four à 190°C.

Mixez les noisettes pour obtenir une poudre grossière.

Fouettez les œufs avec le miel, incorporez les farines, la poudre de noisette et la levure puis l'huile et le lait. Quand la pâte de base est homogène ajoutez les noisettes mixées, le jus de citron et les zestes râpés. Mélangez et versez dans le moule.

Enfournez à 190°C pendant 35 à 40 minutes. Laissez refroidir avant de démoulez et régalez vous.