***Cake thym-citron***

***Ingrédients***

3 œufs

45g de miel

40g de sucre

100ml de lait

100ml d'huile d'olive

200g de farine

1/2 sachet levure

le zeste râpé de 2 citrons

le jus d'1/2 citron

4-5 branches de thym frais

Préchauffez le four à 190°C.

Dans une casserole portez le lait à frémissement. Effeuillez le thym frais et faites le infuser 20 minutes dans le lait chaud.

Fouettez les œufs avec le sucre et le miel, incorporez la farine et la levure puis le jus de citron, le lait infusé au thym et l'huile d'olive. Pour finir ajoutez le zeste de citron finement râpé et mélangez bien.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant 35 à 40 minutes selon votre four.

Vérifiez la cuisson de votre cake en plantant la lame d'un couteau dans la pâte si elle ressort propre et sèche le cake est prêt sinon poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.