

## Week-end citron-parot

Pour 6 personnes:

3 gros œufs – 180 g de farine – 150 g de beurre – 150 g de sucre – le zeste d'1 citron + le jus des 2 – ½ sachet de levure chimique – 3 c à s de graines de parot. Sel. Pour le glaçage : 25 g de jus de citron – 130 g de sucre glace.

Préchauffez le four à 180 °. Fouettez œufs et sucre afin que le mélange double de volume et blanchisse. Ajoutez le zeste et le jus des 2 citrons. Bien mélangez et ajoutez la farine, la levure, les graines de parot et le sel, puis incorporez le beurre fondu. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné, enfournez pour 35 min. Préparez le glaçage en mélangeant soigneusement le sucre glace et le jus de citron. Sortez le gâteau du four et laissez le refroidir un peu dans le moule. Lorsqu'il est tiède démoulez-le, posez-le sur une grille et glacez-le à l'aide d'une spatule. Préchauffez le four à 200°, enfournez le gâteau pour 3 min seulement puis laissez le refroidir complètement à température ambiante.

