

## Cake myrtille citron



4 personnes



Sucré



Plat annuel



Économique



10 minutes



16 minutes



Facile

### INGREDIENTS

2 oeufs	2 citrons non traités
150 g de vergeoise	1 cuil à café de vanille
125 g farine	1 cuil à café de levure
125 g farine complète	15 cl huile de colza (ou neutre)
200 g myrtilles surgelées	1 pincée de sel

### MATERIEL NECESSAIRE

Moule en silicone 1 zesteur 1 presse agrume

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Lavez les citrons, essuyez-les. Râpez-en le zeste et hachez-le finement
- 2- Fouettez ensemble les œufs, le sucre et le sel. Ajouter l'huile.
- 3- Incorporez délicatement les myrtilles encore surgelées: de cette façon, elle ne dégorgeront pas. Ajoutez les zestes de citron puis les farines tamisées avec la levure et la vanille. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.
- 4- Versez dans le moule, enfournez et cuire 8 mn à 500 watts. Laissez reposer 4 mn puis cuire de nouveau 8 mn à 500 watts. Laissez tiédir avant de démouler

### CONSEILS ET ASTUCES

A grignoter au petit déj lorsque le pain fait défaut ..  
Ce cake peut se conserver 3 semaines bien emballé dans le bac à légumes

Alice Délice

