

## Cake aux herbes citronnées

### Ingrédients

Pour 1 moule à cake de 28 cm

Pour 12 parts

papier sulfurisé pour le moule

150 g de beurre ramolli

175 g de sucre

1 pincée de sel

½ citron, zeste râpé

1 cs de mélisse et 1 cs de thym citron, hachés

3 oeufs

300 g de farine

1 cc de poudre à lever

1 dl de lait

1 dl de crème entière

thym citron pour décorer



### Préparation

1. Travailler le beurre en pommade. Incorporer le sucre, le sel, le zeste de citron et les herbes. Ajouter les oeufs et remuer jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélanger la farine et la poudre à lever et les ajouter en tamisant. Incorporer le lait et la crème.
2. Transvaser la pâte dans le moule chemisé de papier sulfurisé et lisser le dessus.
3. Cuire 50-60 min dans le bas du four préchauffé à 180° C, puis laisser refroidir.
4. Décorer de thym citron.

Saupoudrer, selon les goûts, de sucre glace.

### Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 289 kcal; protéines: 5 g; lipides: 15 g; glucides: 34 g.