Gâteau au miel et au citron

GÂTEAU AU MIEL ET CITRON

Pour 8 personnes
Ingrédients :

- 240 g de farine
- 133 g de beurre en pommade
- 14 g de levure chimique
- 66 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 13 cl de lait
- 3 c. à s. de miel
- 60 g d'amandes effilées
- 20 cl de miel
- 3 c. à s. de jus de citron

Préparation :

. Mélangez la farine, le beurre, l'œuf, la levure, le lait et 2 cuillères à soupe de miel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

. Versez la pâte dans un moule à gâteau préalablement beurré, saupoudrez d'amandes effilées et faites cuire 45 mn dans un four préchauffé à 180° (thermostat 6).

. Portez à ébullition les 15 cl de miel et le jus de citron.

. Sortez le gâteau du four et à l'aide d'une fourchette, piquez le dessus. Versez le sirop par-dessus et laissez imbiber.

. Servez tiède.