

# MOELLEUX CITRON YUZU

*Au zeste de yuzu*

## **Informations :**

- difficulté : facile
- pour un gâteau moelleux
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 40-45 minutes



## **Ingrédients :**

- 1 yaourt (garder le pot pour mesurer les ingrédients suivant)
- 3 pots de farine semi-complète
- 1 pot de sucre
- 1 pot de mélange 4 huiles
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- Le jus d'un citron
- 1 cuillère à café de zeste de yuzu

## **Préparation :**

- 1) Commencer par mettre le four à préchauffer à 180°C (th.6/7).
- 2) Dans un saladier, délayer le yaourt pour qu'il ne fasse pas de grain.
- 3) Ajouter les ingrédients secs : farine, sucre et levure.
- 4) Ajouter les œufs un à un et l'huile.
- 5) Terminer avec les parfums : le jus du citron et le zeste de yuzu.
- 6) Mettre à cuire à four chaud dans un plat rond préalablement beurré et fariné pour faciliter le démoulage.
- 7) Le moelleux est cuit quand il est bien gonflé et bien doré (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau).

## **☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

- Un moelleux acidulé à déguster au petit déjeuner comme au goûter !
- Le yuzu, cousin de nos agrumes traditionnels, donne une touche de peps à cette recette en apportant ses atouts santé et son originalité en bouche.

Une recette réalisée en partenariat avec l'île aux épices®,  
boutique d'épices en ligne

