



Gâteau au yaourt au citron et à l'huile d'olive

Pour un moule à gâteau de 20 cm de diamètre :

- *1 yaourt au citron*
- *3 oeufs*
- *100 g de sucre roux*
- *3 pots de yaourts de farine*
- *1/2 sachet de levure chimique*
- *le zeste et le jus d'un 1/2 citron*
- *1/3 de pot de yaourt d'huile d'olive*

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le yaourt avec les oeufs en les ajoutant un à un.

Ajouter le sucre puis la farine et la levure.

Terminer par l'huile le zeste et le jus du demi-citron. Bien mélanger.

Verser la pâte dans le moule recouvert de papier cuisson et enfourner pour 45 min. Recouvrir le gâteau d'une feuille d'alu s'il dore trop vite.