

Ce gâteau citronné et acidulé est moelleux, léger et tout simplement délicieux, comme il se doit. Cela nous montre que nous n'avons pas à renoncer à nos gourmandises préférées lorsque nous mangeons vegan. En fait, ce gâteau est tellement bon que nous avons envisagé d'en faire un ambassadeur de Veganuary.

## GÂTEAU AU CITRON

### POUR 8 À 10 PERSONNES

200 g de sucre en poudre  
et 2 cuillères à soupe pour  
le dessus  
200 g de margarine + un peu  
pour le moule  
225 g de farine tout usage  
2 cuillères à café de levure chimique  
200 ml de boisson végétale  
3 citrons bio (le zeste de 2  
et le jus des 3)

### POUR SERVIR

Sucre glace

1. Préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur tournante (thermostat 6).
2. Dans un saladier, battez ensemble 200 g de sucre et la margarine à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
3. Dans un bol, tamisez la farine et la levure chimique.
4. Ajoutez un peu de farine et 1 filet de boisson végétale au mélange sucre/beurre et mélangez. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez ajouté toute la farine et toute la boisson végétale et que vous obteniez une pâte lisse.
5. Incorporez le jus de 1 citron et le zeste de 2 citrons.
6. Versez le mélange dans un moule à gâteau graissé de 24 cm de diamètre et faites cuire pendant 35 à 40 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau piquée dedans ressorte propre et que les bords du gâteau commencent à dorer.
7. Pendant ce temps, préparez le sirop en mélangeant 2 cuillerées à soupe de sucre et le jus des 2 citrons restants.
8. Dès que le gâteau est cuit, sortez-le et versez le sirop dessus – il doit imbiber le gâteau. Laissez refroidir le gâteau dans le moule.
9. Lorsqu'il est refroidi, démoulez-le et saupoudrez-le de sucre glace avant de le servir.

