**Gâteau au yaourt au citron**

**Ingrédients (pour 8 personnes)**

- 3 [oeufs](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx)
- 1 yaourt nature (garder le pot pour mesurer les autres ingrédients)
- 100 g de [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) (ou 1 pot d'huile)
- 1 à 2 pots de [sucre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) (suivant les goûts)
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 citron frais non traité

**Préparation de la recette**

Préchauffer le four à 200°C, thermostat 6/7.
Casser les œufs et les mélanger avec le sucre, le beurre fondu (ou l'huile) et le yaourt.
Ajouter le zeste du citron râpé plus ou moins finement suivant votre goût et son jus pressé, et mélanger.
Terminer avec la farine et la levure et bien mélanger.
Verser dans un moule beurré et cuire 30 min au four à 180°C (thermostat 6).