**Gateau Citron GOT**

20-24 portions

7 fois l’original

**Ingrédients**

* 2 ½ tasse farine
* 1 ½ c a thé bicarbonate de sodium
* ¼ poudre a pate
* ½ c a thé sel
* 1 tasse beurre non salé, température ambiante
* 1 ½ tasse sucre
* 2 c a thé vanille
* 3 gros œufs, température ambiante
* Jus de ½ citron
* 2 – 4 c a table de zeste de citron
* 1 tasse de lait

**Instruction :**

1. Dans un cul de poule médium, mélanger la farine, le bicarbonate, la poudre a pate, et le sel.
2. Dans un grand bol, a l’aide d’un mélangeur électrique, battre le beurre, le sucre jusqu'à ce que le mélange soit aéré (sans grain de sucre)
3. Ajouter la vanille, puis un œuf a la fois. Ajouter le jus de citron et le zeste jusqu'à ce que tout soit bien combiné.
4. Baisser la vitesse du mélangeur a low. Ajouter le sec en 3 fois, et le lait en 2 fois, en commençant par le sec (farines). NE PAS SURMIXER

**Montage :**

Dans un contenant, mettre 180G de riz, 220-240G du mélange Tao, décorer d’oignons verts en rondelles.