

## **Cake au baies (recette du papa de Céline)**

### **Ingrédients:**

250 gr. de beurre ou margarine  
200 gr. de sucre (mélanger avec vanille en poudre)  
1/2 paquet de sucre-vanille en poudre  
250 gr. farine (mélanger avec levure et sel)  
1 citron râpé pour le zeste  
1 orange râpé pour le zeste et le jus  
4 oeufs  
1 cuillère sachet de levure  
1 pincée de sel  
baies

### **Préparation:**

Travailler le beurre et le sucre en crème. Ajouter les oeufs un à un et les zestes, mélanger. Incorporer la levure et le sel dans la farine. Verser la farine sur la crème et travailler énergiquement. Incorporer les fruits. Verser dans un moule (28-30 cm) beurré et chemisé. Faire cuire au four (180) pendant 65-75 minutes.

Piqûre d'aiguille à tricoter à plusieurs reprises. Badigeonner avec du jus d'orange.