

## Cake (sucré) citron & thym frais

1 petite botte de thym frais

60g de beurre

3 œufs

180 g de miel

250g de farine (d'épeautre c'est mieux !)

$\frac{1}{2}$  sachet de levure /ou bicarbonate de sodium

le jus de 2 citrons et le zeste d'1 citron

BIO ou pas...

Hacher finement le thym.

Faire fondre tout doucement le beurre au bain marie.

Battre les œufs avec le miel.

Ajouter le beurre fondu, la farine, la levure, le zeste et le jus de citron.

Verser dans un moule beurré.

Enfourner à 180 °C pour 30 à 40mm

