

Difficulté ★★★

Cake au citron



10 parts



20 min



55 min



--

INGREDIENTS

Pour le cake :

210g de farine

4 œufs

130g de sucre

Zestes et jus de 2 citrons

130g de beurre fondu

1 càc bicarbonate (optionnel)

1 càc levure chimique

60g de crème liquide entière 30% MG

Pour le glaçage :

40g d'eau

40g de sucre

Le jus d'un citron



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 165°.
- Dans un bol verse les œufs, le sucre, le jus de citron et fouette pendant 3 à 5 minutes à l'aide d'un batteur électrique : Ton mélange va s'éclaircir et gagner en épaisseur.
- Ajoute la crème liquide, le beurre fondu, les zestes de citron puis fouette énergiquement pour bien incorporer le tout.
- Verse la farine, le bicarbonate, la levure et incorpore-les délicatement avec une maryse ou un spatule en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène.
- Beurre et farine ton moule à cake pour t'assurer un démoulage sans encombre : J'utilise un moule de 25 x 7 x 7.
- Verse la préparation dans ton moule puis trace une ligne au centre, dans la longueur de la pâte avec de fines tranches de beurre froides : Cela aidera ton cake à s'ouvrir tout en conservant son moelleux.

- Enfourne pendant 55 minutes : Plante une fine lame de couteau au centre de ton cake, celle-ci doit ressortir sèche. Sans quoi, prolonge la cuisson de 10 minutes.
- À la sortie du four, démoule ton cake et laisse-le tiédir sur une grille.
- Dans une casserole verse l'eau, le sucre, le jus de citron et porte le tout à ébullition.
- À l'aide d'un pinceau, nappe généreusement ton cake encore tiède avec le sirop obtenu.
- Afin que le sirop s'imprègne au mieux, après l'imbibage emballle ton cake dans du papier film alimentaire et conserve-le dans une boite hermétique jusqu'au lendemain !
- Pour les plus gourmands ou les pressés, il peut aussi être dégusté immédiatement !

CONSERVATION

Le cake au citron se conserve bien emballé dans une boite hermétique pendant 1 semaine à température ambiante.