

Cake au citron

Elle



Ingrédients :

Cake

- Le zeste de 2 citrons bio
- 75g de beurre
- 200g de sucre semoule
- 10cl de crème liquide
- 190g de farine
- 3 œufs
- ½ sachet de levure chimique

Glaçage

- Le jus de 2 citrons bio
- 150g de sucre glace ou 2 c.à soupe de miel
- 2 c.à soupe de rhum (facultatif)

Préparation : 30min., Cuisson : 45min.

Préparation :

Cake

1. Préchauffer le four à 180°C (th6-7)
2. Fondre le beurre au bain marie, puis le laisser refroidir
3. Brosser les citrons sous un filet d'eau, les zester.
4. Blanchir les zestes 3 fois 1min dans l'eau bouillante.
5. Mixer le sucre et les zestes.
6. Dans un bol blanchir les œufs et le sucre, ajouter la crème, une pincée de sel, mélanger.
7. Tamiser la farine et la levure sur le mélange œuf-sucre, battre la préparation pour obtenir une pâte homogène.
8. incorporer le beurre fondu dans la pâte.
9. Verser le mélange dans un moule isolé (papier cuisson beurré).
10. Enfourner 45min à 180°C.

Glaçage

1. Presser les citrons et filtrer le jus
2. A l'aide d'un fouet dissoudre le sucre dans le jus, ajouter le rhum.
3. A la sortie du four, couper le cake en parts égales et verser le glaçage sur la surface du gâteau.
4. Laisser refroidir avant de démouler.

Gagne à être préparé à l'avance,
on peut de la même façon préparer un cake à l'orange ou au pamplemousse.