



N°0 19 – Cake au citron



Facile ● **Préparation:** 25 minutes ● **Cuisson :** 60 minutes

Pour un moule de 24 cm:

- 190 g de farine avec poudre levante intégrée (ou 190 g de farine + 5 g de levure)
- Le zest râpé très finement de 2 citrons
- 200 g de sucre
- 3 œufs
- 95 g de crème fleurette
- 1 belle c.à soupe de rhum blanc (ou limoncello)
- 95 g de crème fleurette
- 65 g de beurre doux fondu et refroidi

Pour le sirop d'imbibage:

- 75 ml d'eau
- 30-35 g de sucre
- 1 c.à soupe de jus de citron



La Préparation

- Préchauffez le four à 160°.
- Prélevez les zestes des citrons avec une râpe Microplane.
- Mélangez le sucre et les zestes de citron finement râpés dans un saladier et laissez reposer 10min pour que le sucre se parfume.
- Fai fondre le beurre dans le four qui préchauffe et laissez-le refroidir.
- Beurrer et fariner le moule à cake si nécessaire.
- Tamisez la levure et la farine. Quand le sucre a bien reposé ajoutez-y les œufs et fouettez l'ensemble pendant 5min pour obtenir une texture pâle et mousseuse..
- Continuez en ajoutant, dans l'ordre et en mélangeant à chaque fois, la crème fleurette, le rhum (ou limoncello) et le sel.



- Incorporez la farine en 3 fois pour obtenir un mélange épais et onctueux. Ajoutez alors lentement le beurre refroidi.
- Remplissez le moules et enfournez pendant une heure.

Le sirop:

- Porter l'eau et le sucre à ébullition juste pour faire fondre le sucre. Couper le feu et laisser refroidir. Lorsque le sirop est froid, ajouter le jus de citron fraîchement pressé..

Au sortir du four, lorsque le cake est encore chaud, imbinez-les immédiatement avec le sirop.

A déguster avec un thé my dear... ou une citronnade.

