



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Cake au citron de Perre Hermé



INGREDIENTS :

Le cake:

190 g de farine
1 càc de levure chimique
le zeste râpé très finement de 2 citrons bio
200 g de sucre
3 œufs
1 pincée de sel
95 g de crème liquide
1 ½ càs de rhum blanc (ou limoncello)
65 g de beurre

Le sirop:

75 ml d'eau
30-35 g de sucre
1 càs de jus de citron

PREPARATION :

Le cake:

Préchauffer le four à 160°.

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Dans le bol du robot, déposer le sucre et les zestes de citron finement râpés dans un saladier pendant une dizaine de minutes pour que le sucre soit bien parfumé.

Ajouter les œufs et battre pendant 5 minutes pour obtenir une texture pâle et mousseuse.

Continuer en ajoutant, dans l'ordre et en continuant à mélanger la crème fleurette, le rhum et le sel.

Ajouter en 3 fois la farine tamisée avec la levure.

Terminer avec le beurre fondu en continuant à mélanger.

Verser dans le moule beurré et fariné s'il n'est pas en silicone et cuire pendant environ 60 minutes.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Le sirop:

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Couper le feu et laisser refroidir.
Lorsque le sirop est froid, ajouter le jus de citron.

Au sortir du four, lorsque le cake est encore chaud, l'imbiber immédiatement avec le sirop.