

# Cake au citron

écrit par Pariseyn | 22 février 2017



Facile à réaliser quelque soit la méthode, voici une délicieuse recette pour n'importe quel moment gourmand de la journée.

Ingrédients pour 1 ou 2 petits cakes :

190 g de farine T45 Casino 11% de gluten

3 œufs

80 g de beurre doux

200 g de sucre en poudre

15 cl de crème fraîche épaisse

les zestes d'un citron vert et d'un citron jaune et demi

5 g de levure chimique

1 pincée de sel

Pour le sirop :

16 cl d'eau

70 g de sucre

le jus d'un citron

Faire fondre le beurre à feu doux. Ecumer la mousse de surface et laisser refroidir.

Zester les citrons à la râpe et mélanger au sucre.

Préchauffer le four à 220 °C.

Beurrer 2 moules à cake de 16 x 9 x 5 cm ou un seul moule de 19 x 9 x 6,5 cm.

Mixer au robot pâtissier équipé de la feuille ou à la main les œufs, les zestes de citron, le sel, le sucre et la crème.

Ajouter progressivement la farine et la levure chimique.

Terminer en incorporant le beurre fondu refroidi.

Répartir la pâte dans les moules en prenant soin de ne pas aller au-delà des  $\frac{3}{4}$  de sa hauteur.

Petite astuce de Bruno Cormerais : lisser délicatement la surface et déposer dessus quelques noix de beurre juste avant d'enfourner : le beurre en fondant va empêcher la croûte de durcir trop vite et permettra à la levure d'agir plus longtemps, donnant ainsi un cake plus gonflé et moelleux.

Enfourner et baisser la température à 180 °C.

Cuire pendant 40 minutes.

Pendant la cuisson, préparer le sirop : dans une petite casserole à feu doux, faire fondre le sucre dans l'eau. Dès qu'il est totalement fondu, retirer du feu et ajouter le jus de citron. Laisser refroidir.

Démouler après 5 minutes et déposer sur une grille avec une assiette ou un plateau au-dessous pour récupérer les coulures de sirop.

Badigeonner généreusement avec le sirop à l'aide d'un pinceau.

Décorer de zeste de citron ou de citrons confits.

Température interne à la sortie du four : 97 °C