

Cake au citron et huile d'olives

Temps de Préparation : 5 min
Temps de Cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à cake (2 moules à cake)

- 290 g de sucre en poudre
- 1 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 200 g de crème liquide entière 30%MG
- 90 g d'huile d'olive extra vierge
- 2 œufs
- 1 zeste de citron jaune
- 1 jus de citron (ma touche perso)
- 230 g de farine T55
- 10 g de levure chimique (1 sachet)



Recette pour votre

Cook'in



Pour la cuisson et la finition

- du beurre doux
- du nappage miroir neutre

POUR LA PÂTE À CAKE (2 MOULES À CAKE)




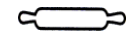
Préchauffer le four à 180°C. Placer les moules sur la plaque alu perforée.

Dans le bol, verser le sucre, le sel, la crème, l'huile d'olive, les œufs, le zeste prélevé avec la râpe et le jus du citron pressé (le top avec le presse agrumes). Mélanger 1 minute - vitesse 4. Ajouter la farine et la levure. Mélanger 20 secondes - vitesse 4. Mélanger 1 minute - fonction Pétrissage

POUR LA CUISSON ET LA FINITION

Répartir la pâte dans les 2 moules. Couper des bâtonnets de beurre, les placer et les enfoncer légèrement au milieu du cake dans la longueur pour permettre un bon développement régulier. Cuire environ 35 minutes (selon four). Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler. Badigeonner de nappage miroir neutre** le haut du cake. (facultatif).

Pour la décoration vous pouvez couper 2 tranches fines sur le dessus.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	sucre, sel, crème, huile, œufs, zeste et jus du citron pressé	1 min		4	
	Farine, levure	20 sec		4	
		1 min			

**Retrouvez ce produit sur le site Gourmandises® – code BEA05248

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)