



CAKE AU CITRON ET A L'HUILE D'OLIVE DE C.BACQUIE

Pour un moule à cake de 21 X 9 X 7 cms

2 oeufs - 150g sucre en poudre - 120g farine T.55 - 2,5g levure chimique ou 120g de farine à levure incorporée - 70g crème liquide entière - 40g huile d'olive - zestes de deux beaux citrons râpés -

LE sirop : 50g d'eau minérale - 50g jus de citron - 50g sucre en poudre -

Chemiser le moule beurré de papier sulfurisé. Préchauffer le four position chaleur tournante à 160° (2ème gradin en partant du bas comme l'écrit C'est ma fournée).

Dans la cuve du robot muni du fouet, verser le sucre et les zestes des deux citrons lavés puis à l'eau fraîche et essuyés. Mélanger. Ajouter la crème fraîche et les oeufs. Fouetter 2 minutes à vitesse maximum. Verser la farine et la levure. Fouetter quelques secondes. Au micro-ondes chauffer 30 secondes puissance maxi l'huile d'olive. La verser dans la cuve du robot. Mélanger sans trop insister. Verser dans le moule. Le secret confié par C'est ma fournée : mettre 10g beurre mou dans une poche, couper un peu l'extrémité de la poche. Tracer une ligne sur la pâte à la verticale au milieu. Enfourner et cuire 55 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau ou une brochette en fer qui doit ressortir sèche.

Pendant que le cake cuit, préparer le sirop. Dans une petite casserole, verser l'eau, le sucre et les jus des citrons. Porter sur feu vif jusqu'à 110°, le sirop sera sirupeux.

Sortir le cake du four, le laisser 5 minutes puis le démouler sur une grille posée sur un plat. Badigeonner le cake au pinceau avec le sirop dessus et sur les côtés.

A conserver sous cloche en verre (c'est l'idéal).