

CAKE CITRON-COURGETTE, GLAÇAGE AU CITRON

Préparation : 15 min
Cuisson : 55 min



Cake

1 courgette moyenne (180 g)

280 g de farine tout usage non blanchie (T80)

2 cuillères à café de poudre à pâte

1/2 cuillère à café de sel

1 tasse de sucre

2 gros œufs OFR ou 1FR

1/3 tasse d'huile de colza

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille pur

1/2 tasse de babeurre

1 jus de citron (environ 2 cuillères à soupe de jus de citron)

2 cuillères à soupe de zeste de citron râpé

Glaçage au citron

1 tasse de sucre glace tamisé

2-3 cuillères à soupe de jus de citron frais

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer un moule un de 23x13 cm, le fariner puis ôter l'excès de farine en le tapotant.

Râper la courgette bien lavée (garder la peau et utiliser la grille fine) et la placer dans une passoire fine au dessus d'un bol pour l'égoutter.

Dans un bol moyen, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et réserver.

Dans le grand bol d'un batteur sur socle muni du fouet plat, battre ensemble le sucre et les œufs jusqu'à consistance lisse (environ 1 minute). Ajouter l'huile, l'extrait de vanille, le babeurre, jus de citron et le zeste de citron et battre jusqu'à consistance lisse (environ 30 secondes). Ajouter la courgette « essorée » et l'incorporer avec une spatule. Ajouter la farine au mélange de courgette en 3 fois et en remuant bien après chaque addition. Verser la pâte dans le moule préparé et cuire au four 50 à 55 min jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 10 min avant de retirer le pain. Laisser refroidir complètement sur une grille.

Pour le glaçage au citron, dans un petit bol, fouetter ensemble le sucre à glacer et 2-3 cuillères à soupe de jus de citron, ajouter à une autre cuillère à soupe de jus de citron si le mélange est trop épais (le mélange doit être épais mais coulant). Verser le glaçage de citron sur le dessus de chaque pain et le faire couler sur les côtés. Laisser le citron glaçage durcir (environ 15 min) avant de servir.