

## Blue belles cakes

Pour trois petits cakes ou un gros

110 gr de beurre à température ambiante  
250 gr de farine  
150 gr de sucre  
100 gr de sucre pour le sirop  
1c. à cage de zeste de citron (bio de préférence)  
60 ml de jus de citron  
100 gr de crème fraîche épaisse  
1c. à café d'extrait de vanille  
¼ c. à café de levure (type paquet rose d'Alsa)  
¼ c. à café de bicarbonate de soude  
1 pincée de sel  
2 gros œufs  
250 gr de fruits rouges (myrtilles, cassis, cranberries, framboises)

Préchauffer le four à 180°.

Préparer le sirop : délayer 100gr de sucre avec les 60ml de jus de citron et laisser épaissir à feu doux en remuant de temps en temps (environ 5 mn).

Pendant ce temps, mélanger dans un bol la crème épaisse, 2c. à café de jus de citron et l'extrait de vanille.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate, le sel.

Battre le beurre mou, le zeste de citron et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs un par un et continuer de battre. Ajouter le mélange farine, levure, bicarbonate, éventuellement en le tamisant au moment de verser.

Ajouter le mélange crème, vanille, jus de citron et les fruits. Bien amalgamer.

Verser dans les trois moules à cake (graissés et farinés) et cuire environ 40 mn. Vérifier la cuisson en insérant la pointe d'un couteau dans les cakes. Elle doit ressortir sèche. Dès la sortie du four, démouler les cakes et les imbiber du sirop au citron. D'abord sur le dessus, puis 15mn après sur l'envers du cake. C'est ce qui va leur permettre de se conserver tout en les rendant particulièrement moelleux.

Le lendemain, prendre un grand sac à dos, le charger de pierres (environ 15kg) et partir faire une randonnée en montagne avec au moins 1000m de dénivelé.