

Cake ultime au citron



Pour un moule de 16 x 8 cm (pour un moule à cake Bio Food Pack de 16 x 6 cm + 2 petits moules individuels)

Préparation : 10 minutes

Cuisson (selon la taille du moule) : 40 minutes pour le grand moule et 25 minutes pour les moules individuels

- 200 g de sucre
- 120 g de beurre fondu
- 165 g d'œuf (1 gros œuf + 2 œufs de calibre moyen) / 3 œufs calibre moyen (155 g) pour moi
- 150 g de farine
- 80 g de jus de citron / 75 g de jus soit 1 citron 1/2
- Zeste d'un citron non traité
- 1/2 c à café de levure chimique

Glaçage (facultatif) :

- 25 g de jus de citron
- 130 g de sucre glace

Proportion pour un moule à cake plus grand (26 cm environ) :

- 250 g de sucre
- 150 g de beurre fondu
- 4 œufs (2 calibre gros + 2 calibre moyen) pour obtenir 220 g d'œufs
- 200 g de farine
- 100 g de jus de citron (2 citrons non traités)
- Zeste d'un citron non traité
- 1 c à café de levure chimique

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Prélevez le zeste du citron.

Faites fondre le beurre au micro-onde en plusieurs fois ou dans une petite casserole.

Mélangez le sucre et le beurre sans trop fouetter le mélange. Ajoutez le zeste de citron. Incorporez les œufs un à un, la farine tamisée avec la levure.

Versez enfin le jus de citron.

Versez dans un moule à cake beurré si besoin. *Pas besoin avec mes moules en papier cuisson ou silicone. J'ai versé le surplus de pâte dans 2 petits moules à cake individuels en silicone.*

Glissez au four pour 40 minutes pour le grand moule et 25 minutes pour les petits moules individuels.

A la sortie du four, attendez 5 minutes avant de démouler.

Emballer ensuite le cake dans un film alimentaire (encore chaud). *Cela va lui permettre de garder son humidité par la suite.* Ôtez le film une fois le cake à température ambiante

Pour le glaçage : Mélangez le jus de citron et le sucre glace. Placez le cake sur une grille et recouvrez le cake avec ce mélange en vous aidant d'une spatule plate. Glissez le cake au four pour 8 minutes à 100° C pour sécher le glaçage.

Pour ma part, je n'ai pas fait le glaçage car ce cake se suffit à lui-même.