



Cake au citron

Ingredients

Cake

65g de beurre
65g de jus de citron
le zest d'1 citron
190g de farine
3 oeufs
6g de levure chimique
95g de crème liquide entière
175g de sucre

Sirop d'imbibage

60g d'eau
40g de jus de citron
75g de sucre

Cake

- Pour un moule à cake de 24cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger le sucre et le zest de citron pour bien imprégner le sucre

Verser les oeufs et fouetter jusqu'à blanchissement

Ajouter le jus de citron et mélanger

Incorporer la crème liquide

Ajouter la farine, la levure et mélanger

Verser le beurre refroidi et mélanger

Verser la pâte dans le moule à cake

Enfourner en baissant le four à 165°C, pendant 45 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le jus de citron et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout

A la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, imbiber le cake avec le sirop

Laisser refroidir avant de déguster