



CAKE AU CITRON PH



Pour 2 moules de 19cm x 9 cm x 6.5 de hauteur : 375g de farine T45, 3/4 de cc de levure chimique, le zeste de 3 citrons bios finement râpés à la microplane, 400g de sucre, 6 œufs moyens à T° ambiante, 190g de crème fleurette, 3.5cs de rhum blanc, 1 pincée de sel, 135g de beurre doux fondu ou de beurre clarifié.
Imbibage : 150g d'eau, 65g de sucre, 2cs de jus de citron.

Dans le bol du robot frottez ensemble entre vos doigts les zestes et le sucre et laissez reposer 10min pour que le sucre se parfume. Préchauffez le four à 160° et superposez à mi hauteur 2 plaques à pâtisserie l'une sur l'autre. Si vous n'utilisez pas de moules en silicone, beurrez et farinez les moules en prenant soin d'enlever l'excédent de farine. Tamisez la levure et la farine. Quand le sucre a bien reposé ajoutez-y les œufs et fouettez l'ensemble pendant 5min, l'appareil doit être mousseux et pâle. Ajoutez dans l'ordre, la crème fraîche, le rhum puis le sel. Fouettez pour bien mélanger tous les éléments. Incorporez la farine en 3 fois pour obtenir un mélange épais et onctueux. Ajoutez alors lentement le beurre refroidi. Remplissez sans attendre les moules et enfournez pendant une heure en vérifiant le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique.

Pendant la cuisson des cakes, préparez le sirop d'imbibage : portez à peine à ébullition le sucre et l'eau juste pour faire fondre le sucre. Laissez refroidir et ajoutez alors 2 belles cs de jus de citron fraîchement pressé.

Démoulez les cakes sur une grille. Si vous avez choisi de les imbiber de sirop badigeonnez-les à ce moment, puis laissez-les refroidir. Vous pouvez aussi les glacer : portez à ébullition dans une casserole ou plus simplement au micro-ondes, 250g de marmelade de citron. Passez-la au chinois puis avec un grand pinceau à pâtisserie, badigeonnez toute la surface des cakes sauf le fond d'une fine couche de glaçage. Laissez sécher avant de déguster ou d'emballer.

La conservation : bien emballés dans du film alimentaire ces cakes se conservent une semaine. Non glacés ils se congèlent aussi très bien