



CAKE AU CITRON VERT COMBAVA



Pour 2 moules exoglass de 20cm

Le citron semi-confit maison : à réaliser la veille, 3 citrons de Menton non traités, environ 250g de sucre semoule, QS d'eau.

Couper les citrons en rondelles et les blanchir à l'eau bouillante deux fois 1 min. Les égoutter, les peser et peser le même poids de sucre. Dans une casserole mettre une couche de rondelles de citron, recouvrir de sucre, une autre couche de rondelles et le reste du sucre. Recouvrir juste à hauteur d'eau, porter à ébullition et cuire à petits frémissements pendant environ 50/60min. Laisser refroidir une nuit. Égoutter longuement les tranches, si possible sur une grille posée sur un plateau pour récupérer le jus. Réserver quelques tranches entières pour décorer le cake et couper les autres en mini-dés pour les intégrer à l'appareil. Le citron contient naturellement beaucoup de pectine vous allez obtenir une belle gelée transparente à utiliser.

L'appareil à cake : 350g de farine T45, 4g de levure chimique, 25g de poudre d'amande, le zeste de 3 citrons verts bios finement râpés à la microplane, un peu de zeste de combava si vous aimez, 175g de muscovado clair + 175 sucre semoule, 300g d'œufs, 190g de crème fleurette 35%MG, 3.5cs de rhum blanc, 1 pincée de sel, 135g de beurre doux fondu, quelques mini-dés de citron confit maison ou la gelée de citron obtenue pendant le confitage.

Dans un cul de poule bien mélanger les zestes et le sucre et laisser reposer 15min ou plus pour que le sucre se parfume. Pendant ce temps fondre le beurre et le laisser tiédir. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Beurrer et fariner les moules en prenant soin d'enlever l'excédent de farine. Tamiser la levure et la farine. Mettre le sucre parfumé dans la cuve du robot équipé du fouet et

incorporer petit à petit les œufs. Fouetter l'ensemble pendant 5min, l'appareil doit être mousseux et clair. Ajouter dans l'ordre, la crème fraîche, le rhum puis le sel. Bien mélanger tous les éléments, ajouter la poudre d'amande puis la farine en 3 fois pour obtenir un mélange épais et onctueux, ajouter éventuellement les mini-dés de citron confit. Verser ensuite lentement le beurre refroidi. Remplir les moules. Tremper une corne dans du beurre fondu ou de l'huile de pépins de raisins et inciser horizontalement le dessus des cakes. Enfourner sans attendre pendant une heure en vérifiant le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique.

Le sirop d'imbibage : 100g d'eau, 40g de sucre, le jus d'un citron jaune et d'un citron vert.

Pendant la cuisson des cakes, préparer le sirop d'imbibage : porter à peine à ébullition le sucre et l'eau juste pour faire fondre le sucre. Laisser refroidir et ajouter alors le jus des citrons fraîchement pressés. Laisser tiédir.

La finition : démouler les cakes sur une grille. Les imbiber généreusement à chaud, décorer éventuellement le dessus avec les tranches de citron confit maison puis les envelopper dans du film alimentaire. On peut aussi les glacer : porter à ébullition dans une casserole ou plus simplement au micro-ondes, 250g de marmelade de citron. La passer au chinois puis avec un grand pinceau à pâtisserie, badigeonner 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.

La cuisine de Mercotte©2018
www.mercotte.fr