



CHIFFON CAKE



L'appareil : 75g de jaunes d'œufs, 60g d'huile de pépins de raisins, 80g de jus de citron ou d'orange, 70g + 30g de muscovado clair, 90g de farine, 5g de levure chimique et 30g de fécule, 180g de blancs et 30g de muscovado.

Le déroulé : préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Dans la cuve du robot fouetter pendant quelques minutes les jaunes d'œufs et 30g de muscovado. Quand le mélange est bien mousseux ajouter petit à petit l'huile et quand l'appareil est homogène incorporer le jus choisi. Tamiser la farine, la fécule et la levure puis ajouter les 70g de sucre muscovado. Monter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant petit à petit les 30g de sucre dès qu'ils commencent à mousser. Mélanger délicatement à la maryse la pâte à bombe (jaunes + huile + liquide) et la moitié des blancs montés. Verser les poudres en pluie en deux ou trois fois et les incorporer délicatement à la maryse, terminer par le reste des blancs.

La cuisson : verser la pâte dans le moule non beurré non fariné. Enfourner 50 à 60min à vérifier.

La finition : à la sortie du four retourner le moule sur une grille et laisser complètement refroidir le chiffon cake avant de le démouler en passant si nécessaire la lame d'un couteau autour des bords du moule. Égaliser éventuellement le sommet du gâteau pour qu'il soit bien plat, le retourner et le poudrer de sucre glace.