



## LE CAKE AU CITRON DE MARTINE



**L'appareil** : 3 citrons si possible de Menton, ou bio ou de Sicile, 180g de sucre (120g pour un cake moins sucré), 180g de farine T55, 150g de beurre pommade, 4 œufs, 7g de levure chimique. Beurrer et fariner le moule, le réserver au frais. Tamiser la farine et la levure. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Dans la cuve du robot et à la feuille, ou dans un saladier et au fouet, crémer le beurre pommade et le sucre. Ajouter les œufs un à un en lissant bien le mélange entre chaque ajout. En dernier incorporer la farine tamisée puis le zeste d'un citron 1/2 ou deux selon votre goût. Verser l'appareil dans le moule et enfourner environ 1 heure.

**La finition** : 100g de sucre glace, le jus de 3 citrons.

Presser au dernier moment les citrons et ajouter le jus au sucre glace. Fouetter à la cuillère magique si vous en avez une, autrement à l'aide d'une fourchette ou d'un petit fouet pour bien fondre le sucre. Verser ce mélange dès la sortie du four sur le cake chaud non démoulé. Laisser refroidir le cake et le démouler avec précaution.

@la cuisine de Mercotte

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)