



## Cake au citron

### Ingrédients :

Cake au citron

3 Œufs

190g de farine fermentante

Zestes de 2 citrons non traités

200g de sucre de canne en poudre

95 ml de crème liquide entière

65g de beurre fondu refroidi

1 pincée de sel

Pour le sirop d'imbibage

75g d'eau

30g de sucre

Jus d'un citron



### Préparation :

1. Beurrez et farinez votre moule à cake.
2. Préchauffez votre four à 160°C.
3. Mélangez dans un saladier le sucre et les zestes de citrons et laissez reposer 10 minutes (le sucre va s'imprégner du goût des zestes).
4. Fouettez au batteur électrique vos œufs dans votre mélange sucre et zestes. Il faut obtenir un mélange blanchâtre.
5. Ajoutez dans cet ordre et fouettez entre chaque ajout : la crème et le sel.
6. Ajoutez en 3 fois la farine en incorporant bien la farine entre chaque ajout.
7. Ajoutez enfin le beurre fondu et refroidi, mélangez bien et versez dans votre moule à cake.
8. Enfournez pour 45 minutes (normalement 1h, cela dépend du four, surveillez bien et vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau, si il ressort « propre », votre cake est cuit).
9. Pendant que votre gâteau cuit, préparez le sirop d'imbibage : dans une casserole versez l'eau et le sucre.
10. A feu moyen/doux faites frémir le contenu de votre casserole.
11. Retirez du feu, laissez refroidir et ajoutez le jus de citron puis mélangez.
12. Une fois votre cake cuit, sortez-le du four, versez le sirop d'imbibage sur votre cake et laissez le refroidir.

Si vous aimez le cake avec un goût de citron plus prononcé, je vous propose d'ajouter le jus d'un citron dans la préparation de la pâte.

Pour un sirop d'imbibage, plus sucré et craquant voici une recette alternative : 80g de sucre glace (impalpable) et le jus de 2 citrons.



Sophie Powis de Tenbossche  
Diététicienne - Nutritionniste