

Cake ultime au citron



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour le cake :

200g de sucre, 120g de beurre fondu, le zeste d'un citron jaune, 165g d'œuf, 150g de farine
80g de jus de citron, 1 demi-cuillerée à café de levure chimique

Pour le glaçage:

25g de jus de citron, 130g de sucre glace

Déroulé :

Préchauffez votre four à 170°C.

Verser le sucre dans un bol avec le beurre fondu et le zeste d'un citron.

Mélanger sommairement le beurre fondu avec le sucre.

Ajoutez les 165g d'œuf, en gros 3 œufs moyens.

Ajoutez la farine et la levure chimique. Puis le jus de citron.

Verser la pâte dans un petit moule à cake de 160x80mm, légèrement beurré.

Cuire 30 à 40 minutes.

Démouler à l'envers sur une grille.

Emballer immédiatement de film étirable pour qu'il conserve son humidité.

Laissez le cake refroidir totalement dans son emballage.

Quand il est à température ambiante, préparez le glaçage.

Mélanger le sucre glace avec le jus de citron.

Déballer le cake puis versez le glaçage.

Avec une spatule, lisser le nappage pour qu'il tombe de tous les côtés et qu'il soit fin.

Remettre 8 minutes au four à 100°C pour sécher le glaçage.

Laissez-le refroidir puis dégustez en petites tranches...

Pour la sauce caramel : 100g de sucre, 2dl de crème, 50g de beurre salé

Faire un caramel avec le sucre et très peu d'eau.

Lorsqu'il est brun, ajouter la crème, le beurre salé et laisser bouillir quelques minutes pour le caramel se dissolve dans la crème. Mixer et réserver.