

CAKE AU CITRON IMBIBÉ

Mise en place et préparation:
env. 30 min

Cuisson au four: env. 1 h

Pour un moule à cake d'env. 30 cm,
chemisé de papier cuisson

250 g de beurre, mou

250 g de sucre

1 pincée de sel

4 œufs

2 citrons bio, zeste râpé

250 g de farine

1 c. c. de poudre à lever

3 citrons,
jus (soit env. 1 dl)

100 g de sucre glace

1. Pâte travaillée: mettre le beurre dans un grand bol, incorporer au fouet le sucre et le sel. Incorporer les œufs un par un, travailler jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le zeste de citron.

2. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à la masse avec une spatule. Remplir le moule.

3. Cuisson: env. 1 h au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, piquer plusieurs fois avec une brochette en bois.

4. Mélanger le jus de citron et le sucre glace, arroser le cake. Démouler, laisser refroidir sur une grille.

Conservation: enveloppé dans du film alimentaire, env. 3 jours au réfrigérateur.

Part (1/6): 280 kcal, pro 4g, glu 34g, lip 15g

