

CAKE AU CITRON



FACILE

PREPARATION : 20 MIN

CUISSON : 30-40 MIN A

180°C

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

Pour le Cake :

200g de farine ; 200g de sucre ; 4 œufs ; 1/2 paquet de levure chimique ou poudre à lever ; 100g de beurre ; 1 citron râpé non traité (ou plus selon le goût souhaité)

Pour le sirop :

20 morceaux de sucre ; Jus de 2 citrons

PREPARATION :

-Séparer les blancs de jaunes, battre les blancs en neige puis les réserver.

-Faire fondre le beurre au bain-marie

-Râper le citron

-Travailler les jaunes d'œuf et le sucre

-Ajouter le citron râpé, la farine, la levure et le beurre fondu. Y incorporer délicatement les blancs en neige.

-Faire le sirop à feu doux et imprégner le cake avec ce sirop.

-Servir froid avec du Lemon Curd, de la crème anglaise, des fraises, framboises, etc. ou nature.

BONNE DÉGUSTATION !