

Cake au citron, huile d'olive, glaçage blanc |

Recette pour 4 personnes

Description

Une cake moelleux, un plaisir à déguster ou à offrir

L'astuce du chef

Pour cuire un sirop à 110°C / 230°F idéalement il faut utiliser un thermomètre à sucre, sinon gardez une ébullition totale durant 2 à 3 minutes.

Ingrédients

Cake au citron

- 2 Unité(s) Oeuf
- 150 Gr Sucre
- 120 Gr Farine
- 2.50 Gr Levure chimique
- 70 Gr Crème 35% à fouetter
- 40 Gr Huile d'olive
- 2 Gros(se)(s) Zeste(s) de citron
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

- Beurre

Sirop de glaçage

- 50 Gr Eau
- 50 Gr Jus de citron
- 50 Gr Sucre

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Cake

Malaxez le sucre avec les zestes, laissez reposer 5 min, ajoutez les œufs et la crème, fouettez 2 minutes à grande vitesse.

Tamisez la farine avec la levure chimique, ajoutez au mix et mélangez, ensuite ajoutez l'huile d'olive tiède.

Versez le mélange dans un moule (16 cm de long) beurré/fariné ou chemisé (papier parchemin).

Idéalement, avant d'enfourner, tirez sur la longueur du cake (biscuit) un trait de beurre pommade (mou), cela aidera à lui donner un beau cratère à la sortie du four.

Cuisson 60 minutes (suivant les fours), assurez-vous d'une bonne cuisson, avec la pointe d'un couteau.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, préparez le sirop, il faudra napper le cake à la sortie du four, dans son moule.

Sirop

Dans une casserole, portez l'ensemble des ingrédients à ébullition, laissez cuire jusqu'à 110°C / 230°F.

Versez le sirop sur le cake à la sortie du four.

Bon appétit!