

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson environ 50/ 60 minutes

Prélevez le zeste des citrons.
Mélangez le zeste des citrons au sucre en poudre, afin qu'il devienne bien parfumé, et laissez reposer une dizaine de minutes.
Beurrez et farinez un moule à cake.
Préchauffez votre four à 150°C (chaleur tournante).
Ajoutez les oeufs, au sucre parfumé.
Battez rapidement les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez le rhum, la crème fraîche et le sel, continuez de fouetter.
Tamisez la farine et ajoutez-la en pluie en 3 fois (avec la levure si vous n'utilisez pas de farine avec levure incorporé).
Ajoutez le beurre fondu et refroidi.
Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Versez-la dans le moule, enfournez et laissez cuire environ 50/60 minutes.
Vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Sortez le cake du four, démoulez-le sur une grille.
Pour le sirop
Dans une petite casserole, versez le sucre puis l'eau.
Portez à ébullition juste pour faire fondre le sucre.
Ajoutez le jus de citron.
Imbibez-le de tout le sirop (au dessus et sur les côtés).

J'ai aimé la recette trouvée sur le site "C'est ma fournée"

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Ce cake au citron est léger, moelleux et parfumé.
Le rhum n'est pas obligatoire, mais apporte un petit arrière goût très agréable en bouche.
A déguster au petit-déjeuner ou au goûter, accompagné d'un café ou d'un thé.

Ajouter un commentaire



CAKE AU CITRON DE PIERRE

HERME



Ingrédients

3 oeufs à température ambiante
190 g de farine avec levure incorporé ou bien ajoutez 1/2 cuillerée à café de levure chimique
2 zestes de citrons non traités
200 g de sucre en poudre
95 g de crème fleurette ou crème liquide entière
2 cuillerées à soupe de rhum blanc
65 g de beurre fondu
1 pincée de sel

Pour le sirop
75 g d'eau minérale
30 g de sucre
1 cuillerée à soupe de jus de citron
(j'en ai mis 2)



