

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

📄 Télécharger bla recette

Pour 4/6 personnes  
Temps de préparation 20 minutes  
Cuisson environ 40 minutes

### Préparation

Prélever le zeste des citrons jaunes et les mélanger avec le sucre, les oeufs et la crème liquide.  
Ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisée.  
Tiédir l'huile d'olive puis l'incorporer au mélange précédent, verser dans un moule à cake de 18 x 8 cm beurré et cuire environ 40 minutes à 150C°.  
Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau si celle-ci ressort sèche votre cake est cuit.  
Sirop d'imbibage.  
Mélanger le jus de citron, le sucre et l'eau et porter à ébullition.  
Dès la sortie du four, démouler le gâteau, imbiber le cake du sirop puis laisser refroidir.

Recette de Christophe Bacquié présenté par Roland Sicard  
Emission les 4 vérités du 05/08/2014

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image.  
Merci à Christophe Bacquié pour ce très bon gâteau, simple de réalisation.  
Les Saveurs du sud de la Provence.  
A déguster au petit-déjeuner ou pour le 16 heures.  
Cake doux et moelleux et aérien, bon goût acidulé.

### Ajouter un commentaire



### CAKE AU CITRON DE PAYS



### Ingrédients

2 zestes de citrons  
jaunes non traité  
155 g de sucre  
2 gros oeufs  
70 g de crème liquide  
120 g de farine  
2 g de levure chimique  
40 g d'huile  
d'olive fruitée

Sirop d'imbibage  
au citron  
30 g de jus de citron  
30 g de sucre  
30 g d'eau

