

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 5 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson 45 minutes

Beurrez et farinez un moule à cake.  
Préchauffez le four à 150°C (th.5).  
Mélangez 15 cl de jus de citron dans un saladier avec du sucre glace et 15 cl d'eau. Réservez jusqu'à utilisation.  
Râpez le zeste de citron. Dans un cul-de-poule, battez rapidement les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajoutez le zeste de citron râpé et la crème, puis la farine tamisée et la levure chimique.  
Terminée avec l'huile d'olive, et mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.  
Versez-la dans le moule, enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes.  
Vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un petit couteau: elle doit ressortir propre.  
Sortez le cake du four, démoulez-le sur une grille.  
Placez un plat sous la grille de manière à pouvoir arroser généreusement le cake de sirop de citron.  
Laissez refroidir sur la grille.  
L'originalité de cette recette tient au sirop dont on l'arrose généreusement et qui lui donne une fraîcheur, un moelleux et un goût de citron incroyable.  
Recette de Eric Frechon LAZARE Paris

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Pour la cuisson, j'ai utilisé la chaleur tournante à 150°C.

Le moule à cake de la recette de Monsieur Eric Frechon fait 14cm x 8cm, mais vous pouvez utiliser un moule traditionnel plus long et moins large.

Mon moule était trop grand, donc un peu moins joli pour la présentation.

Cake d'une grande douceur avec un goût de citron juste ce qu'il faut.

Le lendemain, mon cake au citron toujours aussi délicieux.

### CAKE AU CITRON



### Ingrédients



2 oeufs  
3 cuillerées à soupe  
de crème liquide  
1 citron  
60 g de farine

### un peu pour le moule

75 g de sucre semoule  
1 g de levure chimique  
(1 grosse pointe  
de couteau)  
2 cuillerées à soupe  
d'huile d'olive  
beurre pour le moule

Pour le sirop au citron  
15 cl de jus de citron  
150 g de sucre glace



Je n'ai pas doublé les quantités pour le sirop au citron.  
20 cl de jus de citron, 150 g de sucre glace et un peu d'eau minérale.

Ajouter un commentaire

