

CAKE AU CITRON BIEN CITRONNÉ

Ingrédients

- 3 citrons bio
- 180g de sucre en poudre + 40g pour le sirop
- 4 oeufs
- 120g de crème liquide entière
- 2 CàS de rhum blanc
- 85g de beurre fondu
- 250g de farine
- 5g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100g d'eau (=100 ml)

PRÉPARATION : 20 MN

CUISSON : 55 MN

Préparation

1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Prélevez les zestes de vos citrons et mélangez-les avec les 180g de sucre en poudre. Laissez reposer 10 mn.
3. Ajoutez les oeufs dans le mélange zestes-sucres et battez le tout pendant 3 à 5 mn.
4. Incorporez ensuite le rhum, la crème fraîche, le sel et le jus de 2 citrons et fouettez le tout.
5. Intégrez délicatement la farine et la levure. Ajoutez le beurre fondu et mélangez.
6. Versez dans un moule à cake beurré et fariné et enfournez pour 55 mn environ.
7. **Le sirop** : Portez à ébullition les 40g de sucre restants et l'eau, puis sortez du feu et ajoutez le jus du dernier citron. Versez sur le cake dès sa sortie du four.