



## CAKE AU CITRON

(Pour 2 moules à cake de taille normale - Préparation 20 min - Cuisson 60mn)

### Les ingrédients :

**La pâte :** - 375 Grs de farine T45 - 3/4 de cuillère à café de levure chimique - Le zeste de 3 citrons bios finement râpés à la microplane - 200 Grs de sucre - 100 Grs de marmelade de citron bien mixée - 50 Grs de miel neutre type acacia - 6 œufs - 190 Grs de crème fleurette - 3,5 cs de rhum blanc - 1 pincée de sel - 135 Grs de beurre doux fondu ou de beurre clarifié.

**Sirop d'imbibage :** 150 Grs d'eau - 65 Grs de sucre - 10 cl de jus de citron.

**Décoration :** Marmelade, 1 citron, 25 cl d'eau, 250 Grs de sucre.

### La réalisation :

- 1 - Dans le bol du robot fouettez les zestes et le sucre puis laissez reposer 10min pour que le sucre se parfume
- 2 - Préchauffez le four à 160° puis beurrez et farinez les moules si ils ne sont pas en silicone.
- 3 - Tamisez la levure et la farine. Ajoutez les œufs au sucre citronné et fouettez l'ensemble pendant 5min, l'appareil doit être moussieux et avoir blanchi.
- 4 - Incorporez la crème fraîche, le rhum puis le sel. Fouettez pour bien mélanger tous les éléments. Incorporez la farine lentement et terminez par le beurre refroidi.
- 5 - Garnissez immédiatement les moules et enfournez pendant une heure en vérifiant le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique.
- 6 - Pendant la cuisson, préparez le sirop d'imbibage : chauffez sans faire bouillir le sucre et l'eau juste pour faire fondre le sucre. Laissez refroidir et ajoutez alors le jus de citron.
- 7 - Démoulez les cakes sur une grille et badigeonnez-les avec le sirop puis laissez-les refroidir.
- 8 - Pour la décoration faites confire des rondelles de citron bien fine dans l'eau et le sucre pendant 2 heures sans bouillir mais bien chaud. Égouttez et laissez refroidir sur une grille. Pendant ce temps, faites fondre de la marmelade de citron avec un peu d'eau et badigeonnez les cakes avec puis décorez avec les rondelles de citrons qui vont se fixer parfaitement si elles sont bien fines.

