



Le cake au citron

Le cake au citron a cet particularité de pouvoir être servi le jour même ou dans 2 ou 3 jours . La seule difficulté est de ne pas être gourmand . De plus la recette est très simple a réaliser . Attention utiliser uniquement des citrons non traités.



Ingrédients :

- 1 zeste entier d'un citron
- 3 œufs entiers
- 1 petite pincée de sel
- 60g de beurre fondu
- 180g de sucre en poudre
- 80ml de crème liquide
- 25ml de Cognac
- 145g de farine

glacage :

- 1/2 jus de citron
- 60g de sucre glace

Pour 10 personnes



PRIX

0.26€ / personne



Confection :

Dans un saladier mélanger au fouet les œufs, le zeste de citron, le sel, et le sucre en poudre. Puis incorporer la crème liquide . Vous terminerez votre préparation en ajoutant la levure et la farine tamisée. Après avoir obtenu une pâte lisse sans être trop travaillée , vous y verserez le Cognac.

Chemiser un moule a cake et verser la préparation. Enfournier à 195°C pendant 10 minutes puis baisser le four a 175°C pendant environ 25 minutes. Après le temps de cuisson vérifier celle-ci simplement en piquant une lame de couteau a cœur du cake, la lame du couteau doit ressortir propre.



Il est préférable de manger ce cake froid mais pas passée au réfrigérateur.