



Cake au citron

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 4 oeufs
- 100 g de beurre fondu
- 1 citron (non traité de préférence)

Temps de préparation :

xx mn

Temps de cuisson :

40 mn

Température de cuisson :

180°C

Recette :

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer et fariner un moule à cake d'environ 30 cm. Faire fondre le beurre (au bain-marie ou à température douce au micro-ondes).
2. Pendant ce temps, laver le citron. En râper très finement la peau en prenant soin de ne pas râper la peau blanche (amère).
3. Couper ensuite le citron en deux et le presser pour en recueillir le jus.
4. Mélanger la farine, le sucre et la levure. Ajouter les oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste râpé et le jus du citron.
5. Verser la préparation dans le moule à cake et cuire au four environ 40 mn.

•

Commentaires :

Astuces pour réussir un cake au citron parfait :

- **Le choix des citrons** : Préférez des citrons non traités, car leur zeste apporte une intensité de goût incomparable. Vous pouvez même utiliser des citrons bio pour une saveur plus authentique.
- **L'aération de la pâte** : Pour obtenir un cake bien aéré et moelleux, il est important de bien fouetter les œufs avec le sucre au début de la préparation. Cela incorporera de l'air et rendra la texture du gâteau plus légère.
- **Conservation** : Ce cake se conserve très bien quelques jours dans une boîte hermétique à température ambiante, et il gagne même en intensité le lendemain, lorsque les saveurs du citron se diffusent davantage dans la pâte.