



RECETTE
AVEC



CAKE AU CITRON



CAKE AU CITRON

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de blé avec levure Mélissa
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g de beurre
- 1 citron râpé

Pour le sirop :

- 20 morceaux de sucre n°4
- Citron

Préparation : 10 min

6 personnes

Cuisson : 35 min

- Séparer les blancs des jaunes.
- Battre les blancs d'œufs en neige, puis les réserver.
- Au bain-marie, faire fondre le beurre.
- Râper le citron.
- Travailler les jaunes avec le sucre.
- Ajouter le citron râpé, la farine, la levure et le beurre fondu.
- Y incorporer délicatement les blancs en neige.
- Enfourner à 180°C (thermostat 6) pendant 30 à 40 min.
- Pendant ce temps, faire le sirop à feu doux avec les 20 morceaux de sucre et le jus des 2 citrons ; imprégner le cake avec ce sirop.
- Servir froid avec de la crème anglaise, des fraises, framboises, etc. Et même nature !.