

Cake au citron, glaçage citron - Version Atelier Virtuel

Recette pour 24

Description

Un cake qui vous révélera une teneur en citron plutôt très agréable.

L'astuce du chef

Vous pouvez laisser le mélange dans le moule à cake durant une nuit au frigo. Une recette qui peut être préparée la veille et cuite le lendemain.

Pour vous assurer que le cake se fende bien en son centre durant la cuisson, avant d'enfourner, tirez un trait de beurre pommade en son centre sur la longueur du moule.

Ingrédients

Cake au citron - Version Atelier virtuel

- 75 Gr Beurre pommade
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 75 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 10 Gr Graines de pavot
- 100 Ml Lait tiède
- 15 Ml Jus de citron
- 1 Pincée(s) Sel
- 3 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 75 Gr Sucre
- 200 Gr Farine
- 5 Gr Levure chimique

Sirop de citron (glaçage)

- 150 Ml Eau
- 120 Gr Sucre
- 200 Gr Sucre glacé
- 100 Ml Jus de citron

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **410 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Réalisez la première partie du glaçage (sirop) la veille idéalement, pour un meilleur résultat.

Assurez-vous de bien peser la recette, vérifiez à deux fois.

Gardez le beurre à température pièce pour vous assurer qu'il soit mou (pommade).

Sortez les oeufs du frigo un bon 30 minutes avant le début du cours.

Matériels

1 Batteur électrique (idéalement pour le beurre et ensuite pour les blancs en neige) sinon un bol avec un fouet et une spatule en bois.

1 Fouet avec un bol (pour les jaunes), 1 maryse (spatule plastique)

Moule à cake rectangulaire de 8 à 10 pers, sinon un moule à gâteau traditionnel.

Une louche ou un pinceau

1 casserole (sirop)

Cake au citron

Dans le batteur électrique, muni du fouet, battre le beurre pommade pour l'émulsionner.

Dans un bol, fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez-y les zestes de citron, la vanille et les graines de pavot. Passez le lait dans le micro-onde pour le tiédir, ajoutez-le ensuite au mélange des jaunes d'oeuf.

Réunissez ce mélange avec le beurre pommade, mélangez dans le bol en pliant avec une spatule en plastique (maryse).

Battre les blancs en neige, les serrez avec le sucre.

Pendant ce temps, incorporez la farine et la levure chimique avec le beurre et les jaunes, en pliant.

Finissez en incorporant les blancs ne neige sucrés, encore une fois en pliant.

Beurrez et fariner le moule à cake, le remplir au trois-quart.

Mettre dans un four chaud (410°F) durant 15 minutes, ensuite baisser le four à 375°F durant encore 20 minutes environ.

Glaçage citron

Première partie

Faire bouillir l'eau et sucre (sirop), Laissez refroidir au frigo durant une nuit idéalement.

Deuxième partie

Ajoutez-y le sucre glace et le jus de citron, mélangez à froid.

Nappez le cake à la sortie du four à deux ou trois reprise. Laissez le tout refroidir, bon appétit.

Bon appétit!