

Cake au citron, julienne de citron confit, glaçage aux agrumes

Recette pour 12 tapas

Description

Moelleux, savoureux, goûteux, prévoyez un succès qui ne vous laissera que des miettes.

L'astuce du chef

La qualité des citrons jouera un rôle primordial lors de la réalisation de cette recette.

Sachez qu'un très bon citron sur le marché s'appelle " citron Meyer" évidemment un peu plus cher.

Vous pouvez aussi jouer avec la plupart des agrumes dans cette recette. Sachez que les proportions peuvent changer suivant l'agrume.

Pour des moules de 10 cm long (fond du moule), prévoyez 4 x la recette pour réaliser 12 à 14 moules.

Ingrédients

Cake au citron

- 200 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 3 Unité(s) Oeuf
- 190 Gr Farine
- 0.50 Cuil. à thé Levure chimique
- 95 Ml Crème 35% à cuisson
- 65 Gr Beurre fondu
- 2 Cuil. à soupe Jus de citron
- 1 Pincée(s) Sel

Sirop

- 100 Ml Eau
- 55 Gr Sucre
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 75 Gr Sucre glacé

Finition

- 0.50 Unité(s) Citron confit

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **325 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Mise en place

Mélangez au préalable, les zestes de citron avec le sucre dans un bol, laissez doucement infuser le citron. (15 mn)

Tamisez la farine et la poudre à pâte ensemble. (cake)

Tamisez ensuite le sucre glace (glaçage)

Cake au citron

Dans le bol sucre / zestes, ajoutez les oeufs, fouettez avec énergie pour blanchir le mélange.

Ajoutez la crème, le jus de citron puis le sel, mélangez au fouet à chaque étapes.

Avec une maryse (spatule en plastique), ajoutez la farine et la levure chimique (tamisée), en trois fois, mélangez bien.

Pour finir ajoutez le beurre fondu (froid) à l'aide de la maryse.

Versez le mélange à cake dans le moule (moitié ou trois quart maximum. (210 gr / moule)

Placez le moule directement sur la grille du four, comptez environ 25 mn environ. Piquez le cake avec la lame d'un couteau (laissez-l` quelques secondes), elle doit ressortir propre et chaude.

Vous pouvez considérer que le cake est cuit.

Sirop et glaçage

Sirop

Portez à ébullition l'eau avec le sucre, arrêtez la cuisson, ajoutez le jus de citron.

Une fois le cake tiédit, le badigeonner au pinceau du sirop au citron.

Glaçage

Prélevez 70 ml de sirop (propre), ajoutez-y le même volume de sucre glace (tamisé), mélangez au pinceau.

Si vous considérez que le glaçage n'est pas assez épais, ajoutez-y du sucre glace.

Étalez joliment sur la surface du cake le glaçage, il va figer une fois bien froid. vous pouvez aussi le napper entièrement suivant la fluidité du glaçage.

Finition

Si vous le souhaitez, vous pouvez déposer sur la longueur du cake, une julienne de citron confit que vous trouverez dans le commerce.

Déposez la julienne avant que le glaçage ne fige, cela permettra à ce dernier de tenir la décoration en place lors de vos déplacements.

Bon appétit!