

Le cake au citron



Personnes :

10



Préparation :

30 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : -



Cuisson :

Température : 170°C
Temps : 60 min.

Matériel spécifique

Moule à cake 19x9-h6,5cm

Batteur électrique

Liste des préparations

- ✓ Appareil à cake
- ✓ Sirop au citron
- ✓ Glaçage citronné



Les étapes

J - 1

- 🌀 **Réalisation du sirop au citron** Page 4
Réserver à température ambiante

- 🌀 **Réalisation de l'appareil à cake** Page 3
Cuisson 15-20 minutes à 170-180°C
Réaliser un sillon
Cuisson supplémentaire de 30 à 40 minutes à 170-180°C

- 🌀 **Imbiber le cake avec le sirop** Page 4
A réaliser 3-4 fois toutes les 10 minutes

- 🌀 **Emballer le cake dans un film alimentaire** Page 4
Conserver à température ambiante

- 🌀 **Glaçage** Page 5
Laisser sécher à température ambiante
Emballer et réserver au réfrigérateur.

Jour J

- 🌀 **Dégustation**

L'appareil à cake

Ingredients

- ☑ 250 g de farine T55
 - ☑ 7g de levure chimique
 - ☑ 2-3 zestes de citron
 - ☑ 200 g de sucre en poudre
 - ☑ 200 g d'œuf entiers (X4)
 - ☑ 125 g de crème entière épaisse.
 - ☑ 1 g de fleur de sel
 - ☑ 90 g de beurre (fondu-refroidi)
 - ☑ 30 g de jus de citron
 - ☑ QS d'huile neutre
- Facultatif :
- ☑ 100 g de citron confit
 - ☑ 20 g de rhum blanc
 - ☑ 2-3 cuillères à soupe de graines de pavot.

- Faire fondre 90 g de beurre au micro-ondes puis le laisser refroidir (jusqu'à environ 30°C).
- Dans un cul-de-poule, ajouter 200 g de sucre en poudre et râper à l'aide d'une microplane les zestes de 2 citrons jaunes bio. (2 gros ou 3 petits)
- Frotter entre les doigts le sucre et les zestes jusqu'à ce que le sucre soit humide, granuleux et très parfumé.
- Ajouter 1 g de fleur de sel.
- Dans un récipient, battre 4 œufs entiers.
- Verser la quantité de 200 g d'œufs sur le sucre puis à l'aide d'un batteur électrique, fouetter jusqu'à obtenir une préparation mousseuse. (5 à 8 min.)
- Ajouter 125 g de crème épaisse (entière), 3 cuillères à soupe de limoncello ou 30 g de jus de citron ou 20 g de rhum blanc puis fouetter de nouveau pendant 30 secondes.
- Tout en fouettant, verser petit à petit le beurre fondu refroidi (aux alentours de 30°C).
- Fouetter encore 2-3 minutes.
- Ajouter 250 g de farine T55 tamisée, les 2/3 d'un sachet de levure chimique (7 g) et 2-3 cuillères à soupe de graines de pavot (facultatif).
- Mélanger à l'aide d'une maryse en partant du centre puis vers l'extérieur et en tournant le cul-de poule. Cela évitera de faire retomber la préparation.
- L'appareil doit être homogène et sans grumeau.
- Préparer le moule à cake en le chemisant (solution que je préfère !) ou en le beurrant (si en verre : beurre + farine, si en téflon : juste du beurre).
- Couler immédiatement la pâte dans le moule à cake jusqu'au 3/4 !
- Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante.
- Enfourner le cake puis après 20 minutes de cuisson le sortir du four.
- A l'aide d'une spatule enduit d'huile neutre, réaliser une incision assez profonde sur toute la longueur (au centre) du cake. Cela va favoriser la création du dôme du cake.
- Replacer au four pour environ 30-40 minutes.
Surveiller la cuisson au bout de 20 minutes, planter la pointe d'un couteau au centre du cake pour savoir si la cuisson est correcte. La lame doit ressortir propre.
Sinon remettre au four pour 5 minutes supplémentaires.



Le sirop

Ingrédients

- ☑ 1 zeste de citron
- ☑ 50 g de sucre en poudre
- ☑ 50 g d'eau minérale
- ☑ 100 g de jus de citron (x2)

- Ajouter dans une casserole :
 - 50 g de sucre en poudre,
 - 50 g d'eau minérale,
 - le zeste d'un citron,
 - Et 100 g de jus de citron.
- Faire bouillir sur feu moyen puis laisser refroidir.
- A la sortie du four, le cake peut être immédiatement démoulé et posé sur une grille.
- Le laisser refroidir 15 minutes à température ambiante.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner entièrement le cake à l'aide du sirop au citron.
Le laisser reposer 5-10 minutes puis renouveler l'opération 2-3 fois jusqu'à utilisation complète du sirop.
- Laisser le cake refroidir à température ambiante puis l'emballer dans un film alimentaire.
- Il est possible de le glacer dès qu'il sera froid.
- Si possible attendre le lendemain avant de le déguster !!



Notes

❖ La cuisson :

La durée de cuisson dépend du four. Elle est d'environ 50 à 60 minutes mais celle-ci doit être vérifiée à partir de 40-45 minutes.

Pour cela, il suffit de planter la lame d'un couteau dans le centre du cake, et si celle-ci ressort propre, c'est que le cake est correctement cuit, sinon prolonger la cuisson de 5 minutes.

Si la coloration du cake a l'air de foncer un peu trop vite, recouvrir le cake d'une feuille d'aluminium.

❖ Conservation :

Bien emballé dans du film alimentaire, le cake peut se conserver à température ambiante pendant environ 1 semaine.

Si vous n'avez pas glacé le cake, vous pouvez l'emballer hermétiquement et le réserver au congélateur pendant 1 mois !

❖ Le glaçage :

✓ A base de marmelade :

Si vous souhaitez glacer le cake, placez 200 g de marmelade de citron dans une petite casserole posée sur feu doux et portez-la à ébullition.

Passez la marmelade au mixeur plongeant. Utilisez un grand pinceau à pâtisserie pour badigeonner toute la surface du cake, à l'exception du fond, d'une fine couche de glaçage.

Laissez sécher le glaçage à température ambiante avant d'emballer le cake.

✓ Au sucre :

Mélanger 2-3 cuillères à soupe de jus de citron et 100 g de sucre glace Le glaçage ne doit pas être trop liquide ! Si c'est le cas, le laisser reposer un peu à température ambiante et le remuer de temps en temps, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Laissez sécher le glaçage à température ambiante avant d'emballer le cake.

Il pourra être conservé au réfrigérateur en prenant soin de l'emballer d'un film alimentaire, afin d'éviter qu'il ne sèche.

Ce glaçage apporte un véritable plus, une petite touche acidulée très agréable.

