

Cake au citron.



Température : 180°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

150 g de beurre demi-sel fondu

170 g de sucre en poudre

160 g de farine

3/4 de sachet de levure

3 œufs

2 citrons bio

Préchauffez le four à 180°C, 60% d'humidité.

- Faites fondre le beurre. Levez les zestes et émincez-les dans le sens de la longueur
- Plongez-les dans un peu d'eau bouillante durant 5 secondes, égouttez-les et plongez-les dans l'eau glacée.
- Egouttez et séchez.
- Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu.
- Mélangez.
- Ajoutez le jus et les zestes des citrons.
- Versez la préparation dans un moule à cake.
- Enfournez et laissez cuire 40 min.

Variantes

- Aux deux citrons : vous pouvez remplacer l'un des citrons par un citron vert bio.
- Au pamplemousse bio : vous pouvez également réaliser la même recette avec un demi-pamplemousse.