

Cake Marocain de Sophie Dudemaine

Ingrédients pour un moule d'environ 18 cm :

- 4 oeufs (200 g)
- 100 g de poudre d'amandes
- 50 g de chapelure fine
- 140 g de sucre
- 150 g d'huile neutre
- 4 g de levure chimique
- 2 g de cannelle moulue
- Les zestes d'un citron et d'une orange non traités

. Pour le sirop

- 90 g de jus d'orange (le jus d'une grosse orange à jus)
- 60 g jus de citron (le jus d'un gros citron à jus)
- 50 g de sucre en poudre

Préparation :

Préchauffez le four à 150° C.

Commencez par bien mélanger 100 g de poudre d'amande, 50 g de chapelure fine, 140 g de sucre, 2 g de cannelle, 4 g de levure chimique et les zestes d'un citron et d'une orange (zestés à la microplane).

Mélangez bien à la cuillère ou un fouet.

Mélangez ensuite (sans chercher à incorporer d'air), 4 oeufs et 150 g d'huile.

Ajoutez les poudres et mélangez encore sans insister.

Beurrez et farinez bien votre moule.

Versez-y la préparation, puis enfournez pour 45 minutes

Une fois le cake cuit, démoulez-le et retournez-le sur une grille.

Pendant ce temps, préparez le sirop en portant à ébullition 90 g de jus d'orange, 60 g de jus de citron et 50 g de sucre.

Pressez les fruits au presse-agrume pour bien récupérer tout le jus.

Ensuite faites chauffer le sirop pour dissoudre les grains de sucre.

Dès que vous voyez que le sucre a fondu, retirez la casserole du feu.

Filtrez le sirop puis imbibez généreusement le cake à l'aide d'un pinceau, partout partout (sauf en dessous) en ayant pris soin de bien laisser le cake à l'envers, tel que vous l'avez démoulé.

Il faut mettre tout le sirop sur le cake.

N'oubliez pas de mettre un récipient sous la grille pour ne pas salir votre plan de travail.