

Cake ultime au citron

Pour 1 petit moule à cake de 16 cm X 8 cm Moi: 2 petits moules à cake de 5 X 3 X 2 po

Ingrédients:

200 g (1 tasse) de sucre

120 g (1/2 tasse) de beurre fondu (moi beurre demi-sel)

le zeste d'un citron jaune

165 g (3 gros) oeufs

150 g (1 tasse + 1 cuil. à table comble) de farine

80 g (1/3 tasse) de jus de citron

1/2 cuil. à thé de poudre à pâte (moi, 3/4 cuil. à thé)

Glaçage

25 g (1 cuil. à table + 2 cuil. à thé) de jus de citron

130 g (1 tasse + 2 cuil. à table) de sucre à glacer

Étapes:

Préchauffer le four à 170 °C (338 °F)

Mélanger sommairement le beurre fondu avec le sucre. Ajouter les œufs. Ajouter la farine et la poudre à pâte. Terminer par le jus de citron.

Versez la pâte dans un petit moule à cake de 16 cm X 8 cm, légèrement beurré. Au lieu de beurrer, j'ai tapissé le moule avec du papier parchemin.

Cuire au four à 170 °C (338 °F) de 30 à 40 minutes. Le gâteau doit être légèrement doré, pas trop gonflé. Vérifier la cuisson au centre de gâteau en insérant un pique à brochette ou la lame d'un couteau qui devra ressortir sèche. Démouler le gâteau à l'envers sur une grille.

Emballer immédiatement le gâteau de pellicule plastique pour qu'il conserve toute son humidité. Il gardera sa texture moelleuse et ferme à la fois.

Laisser le cake refroidir totalement dans son emballage. Quand il est à température ambiante, préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace avec le jus de citron.

Déballer le cake puis verser le glaçage. Mettre une assiette en dessous pour récupérer l'excédent. Avec un couteau ou une spatule, lisser le nappage pour qu'il tombe de tous les côtés et surtout pour qu'il soit fin.

Remettre le cake sur sa grille au four à 100°C (212 °F) pendant 8 minutes (moi 5) pour sécher le glaçage. À ce moment, au toucher, le glaçage doit être bien sec et très doux.

Laisser refroidir puis couper en petites tranches.

Source: [La cuisine de Bernard](#) Par: [Blanc-manger](#)

