

Cake au citron



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- 100 g de beurre
- 1 citron râpé (non traité).

Pour le sirop :

- 20 morceaux de sucre n°4
- le jus de 2 citrons

Préparation de la recette :

- Séparer les blancs de jaunes.
- Battre les blancs d'œufs en neige, puis les réserver.
- Au bain-marie, faire fondre le beurre.
- Râper le citron.
- Travailler les jaunes avec le sucre.
- Ajouter le citron râpé, la farine, la levure et le beurre fondu. Y incorporer délicatement les blancs en neige.
- Enfourner à 180°C (thermostat 6) pendant 30 à 40 min.

Pendant ce temps, faire le sirop à feu doux avec les 20 morceaux de sucre et le jus des 2 citrons; imprégner le cake avec ce sirop.

Servir froid avec de la crème anglaise, des fraises, framboises, etc. Et même nature