Cake citron de mon enfance

J’ai le souvenir de mon enfance d’un merveilleux cake citron que réalisait la mère d’une de mes amies. C’est donc en souvenir d’Anne-Marie que je vous offre cette recette. Elle le servait accompagné d’un lemon curd maison dont vous trouverez la recette en cliquant ici.

Pour le recette adaptée au Thermomix cliquez ICI.



Cake citron de mon enfance (recette Thermomix)

Matériel

- un moule à cake . Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.



iheyfill Moule à pain, moule à cake en silicone avec cadre en acier inoxydable, rectangulaire antiadhésif moule à gâteau

- une grille et plaque à pâtisserie. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.



Plaque à Pâtisserie avec Grille Plaque de Cuisson de Refroidissement en Acier Inoxydable Plat à Rôtir Rectangulaire avec Pince De Cuisine pour Les Barbecues, 40x30x2.5CM

- une râpe microplane: elle est extrêmement utile dans cette recette car elle vous permettra de faire des zestes extrêmement fins qui vont bien se répartir dans la pâte et ainsi bien la parfumer. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- une spatule coudée, indispensable pour déplacez votre cake imbibé de sirop…Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.



Vineco 4 PCS Coudee Patisserie INOX Grattoir Lisse Spatule Gâteau, Fête, Cuisine Bricolage

Ingrédients pour un cake

- 200 g de sucre
- le zeste de 2 citrons et le jus d’un demi citron
- 75 g de beurre pommade
- 4 œufs
- 50 ml de crème fraiche liquide entière
- 180 g de farine
- 5 g de levure chimique

Pour le sirop d’imbibage

- 160 ml d’eau
- 50 g de sucre
- 100 ml de jus de citron
- 10 g de grand marnier

Préparation

- Mélangez le sucre avec le zeste de citron et le beurre pommade.



Mélangez le sucre avec le zeste de citron et le beurre pommade

- Ajoutez au mélange les œufs et la crème.



Ajoutez au mélange les œufs et la crème

- Tamisez farine et levure et ajoutez-les au mélange précèdent.



Ajoutez farine et levure

- Versez la préparation dans votre moule.



Versez la préparation dans votre moule

- Préchauffez votre four à 180° ; au moment d’enfourner descendez la température à 160° et cuisez 45 mn. En fin de cuisson placez le cake sur une grille , elle même posée sur une plaque.



En fin de cuisson placez le

cake sur une grille , elle même posée sur une plaque.

- Versez dans une casserole tous les éléments du sirop. Amenez à ébullition et retirez du feu. Versez le sirop chaud sur le cake ramené à température ambiante. Récupérez le sirop dans la plaque sous le cake et recommencez l’opération.



Préparez le sirop

- Décorez avec des suprêmes de citron ou des morceaux de citrons confits.



Cake citron de mon enfance (recette Thermomix)