

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Cake très très citron de Cléa**

Recette adaptée au KitchenAid.

Qui n'a pas fait ce cake succulent ? Si vous ne l'avez pas encore fait, dépêchez-vous car c'est un délice ! Le duo citron/huile d'olive est vraiment intéressant en bouche....Je pensais que l'huile d'olive prendrait le dessus côté goût mais non ! Les saveurs citron et huile d'olive sont bien proportionnées pour donner un cake bien acidulé.



### **Pour un moule à cake rectangulaire**

Utilisez des ingrédients BIO, votre cake n'en sera que meilleur

3 œufs  
140 g de sucre de canne blond  
3 citrons  
100 g d'huile d'olive  
200 g de farine T65  
1 cc bombée de poudre à lever (levure chimique)  
40 g de poudre d'amande  
50 g d'écorces de citron confites coupées en dés

Préchauffez le four à 180°C

Dans le bol du Kitch, avec le fouet à fils, mettre :

Les œufs entiers + le sucre.  
Battre 4 min VIT 4. La préparation mousse et triple de volume.

Laver les citrons et râper le zeste de l'un d'entre eux. Presser tous les citrons pour récupérer leur jus.  
Incorporer le jus (perso, j'en avais 85 g) + le zeste + l'huile dans le bol.  
Battre à la VIT 4 jusqu'à ce que tout soit bien homogène.

Ajouter la farine, la poudre à lever et la poudre d'amande, tamisées à travers un chinois. Ajouter enfin les écorces.  
Mélanger quelques minutes VIT 4.

Verser la pâte dans un moule à cake bien huilé (ou un moule à cake anti-adhérent), puis enfourner pour 50 min environ. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.  
Laisser refroidir avant de couper en tranches. Ce cake se bonifie avec le temps : vous pouvez le faire quelques jours à l'avance et le conserver bien emballé dans un torchon propre.

Astuce de Cléa : vous pouvez opter pour des versions miniatures (financiers, madeleines...). Dans ce cas, une cuisson de 10 min suffira.

Remarque d'Ottoki : La prochaine fois que je le fais, je mets tout le sachet de levure chimique, 120 g de farine + 80 g de maïzena ou d'arrow-root, pour qu'il lève encore + (au lieu de 200 g de farine) et soit encore + moelleux.