

19 mai 2008

Cakes citron, mûres, sauge



(pour 8 petits ou 1 grand)

*150 g farine
½ sachet de levure chimique
70 sucre
75 g beurre fondu
3 œufs
150 g de mûres
quelques feuilles de sauge
jus de 2 citron jaunes
zeste d'un citron
35 g de sucre
1 petit verre d'eau*

Préchauffez le four à 180 °C.

Fouettez les jaunes d'œufs avec les 70 g de sucre. Ajoutez la farine et la levure puis le beurre fondu. Montez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement au mélange. Ajoutez ensuite les mûres, le zeste de citron et la sauge hâchée finement.

Remplissez des empreintes à muffins en silicone aux $\frac{3}{4}$ ou un moule beurré. Faites cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient juste cuits.

Pendant ce temps, faites fondre le sucre avec le jus de citron, l'eau et 4 feuilles de sauge. Portez à ébullition et retirez du feu. A la sortie du four, imbibe les cakes avec le sirop à l'aide d'un pinceau. Laissez refroidir.