



Cake au citron ultra moelleux

Ingrédients:

4 oeufs à température ambiante
250 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
250 g de sucre
130 ml de crème liquide
90 g de beurre
1 pincée de sel
zeste de 2 petits citrons non traité

Pour le sirop:

150 ml d'eau
2 c à s de sucre
1 jus d'un citron

Préparation:

Râpez le citron pour récupérer les zestes et les mélanger au sucre, et laissez reposer une dizaine de minutes pour diffuser les parfum.

Faites fondre le beurre maintenant et réservez à température ambiante.

Dans un saladier et avec un batteur ou un robot blanchir les oeufs en ajoutant le sucre parfumé au zeste de citron .

Ajoutez ensuite la crème et le sel, puis continuez de fouetter.

Tamisez la farine et ajoutez-la en pluie en 3 fois avec la levure.

Incorporez-la délicatement à la maryse, en soulevant la masse pour ne pas la casser.

Ajoutez ensuite le beurre fondu et refroidi.

Versez dans le moule beurré et fariné, mettez deux plaques à pâtisserie froides sur la grille du four, et placez le moule dessus. **posé sur la plaque perforée**

Laissez cuire environ 1h. (~~j'ai mis une plaque et un tapis en silicone~~) **à 180°**

Pendant ce temps préparez le sirop.

Dans une petite casserole, versez le sucre puis l'eau.

Portez-le à ébullition juste pour faire fondre le sucre (quelques secondes).

Ajoutez le jus de citron.

Lorsque le cake est cuit, imbiblez-le de tout le sirop (au-dessus et sur les côtés).

Laissez refroidir sur une grille.