

Cake au citron

Pour un cake :

300g de farine

150g de sucre

10 g de poudre à lever

Le zeste de 2 citrons jaunes

40cl de lait végétal

75g de purée d'amandes blanches

1 pincée de sel

Le sirop de citron

Le jus d'un des citrons zestés

50g d'eau

50g de sucre

1. Préchauffer le four à 170°C.

2. Dans un cul de poule, verser la farine, le sucre, la levure, le sel, les zestes des deux citrons et mélanger.

3. Ajouter le lait petit à petit en mélangeant à l'aide d'un fouet, puis la purée d'amande bien fluide (ou délayée préalablement avec un peu de lait si elle est trop ferme).

4. Verser dans un moule chemisé (huile + farine) et enfourner pour 40 minutes.

5. Une fois le cake sorti du four, patienter cinq minutes et le démouler. Préparer aussitôt le sirop de citron : mélanger dans une casserole le jus d'un citron, l'eau et le sucre et porter à bonne ébullition. Une fois le sucre bien fondu, éteindre le feu.

A l'aide d'un pinceau (ou d'une cuillère) badigonner le cake en le retournant pour que les deux côtés soient bien imbibés. Il doit vous rester à peine une à deux CS de sirop (qui feront merveille avec de la limonade ou un verre d'eau glacée. Ou un thé noir, pour accompagner le cake au citron, miam).

6. Laisser refroidir complètement le gâteau avant de le déguster, puis le conserver sous cloche ou sous un torchon.

