

# Recette du cake ultime au citron

<http://www.lacuisinedebernard.com/2013/10/le-cake-ultime-au-citron.html#>



- 200g de sucre
- 120g de beurre fondu
- le zeste d'un citron jaune
- 165g d'œuf
- 150g de farine
- 80g de jus de citron
- 1 demi cuillerée à café de levure chimique

Glaçage:

- 25g de jus de citron
- 130g de sucre glace

Préchauffez votre four à 170°C.

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes ou au bain-marie

Versez le sucre dans un bol avec le beurre et le zeste d'un citron.

Ne pas blanchir le sucre avec le beurre, le gâteau se rétracterait après cuisson

Mélangez sommairement le beurre fondu avec le sucre.

Ajoutez les 165g d'œuf, en gros 3 œufs moyens.

Ajoutez la farine et la levure chimique.

Et enfin le jus de citron.

Versez la pâte dans un petit moule à cake de 160x80mm légèrement beurré.

Si vous utilisez un moule plus grand, il faudra faire plus de pâte, la seule chose à respecter est que celle-ci doit arriver aux 3/4 de la hauteur du moule.

Enfournez et laissez cuire 30 à 40 minutes. le gâteau doit être légèrement doré, pas trop gonflé. Vérifiez qu'il est cuit à l'intérieur en plantant un pique à brochette ou une lame de couteau qui devra ressortir sèche. Démoulez-le à l'envers sur une grille.



Emballez-le immédiatement de film étirable pour qu'il conserve toute son humidité. De cette manière, il gardera sa texture moelleuse et ferme à la fois.

Laissez le cake refroidir totalement dans son emballage. Quand il est à température ambiante, préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace avec le jus de citron.

Déballez le cake puis versez le glaçage. Mettez bien sûr une assiette en dessous pour récupérer l'excédent.



Avec un couteau ou une spatule, lissez le nappage pour qu'il tombe de tous les côtés et surtout pour qu'il soit fin.

Remettez le cake sur sa grille au four à 100°C pendant 8 minutes pour sécher le glaçage. Si vous touchez le cake à ce moment, il doit être soyeux au toucher: le glaçage est bien sec et très doux.



Laissez-le refroidir puis dégustez en petites tranches.