



**anou** <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## **. Cake au citron .**



© Manou / cuisine-plaisirs

*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g beurre fondu
- 150 g farine
- 150 g sucre
- 2 citrons
- 20 g poudre d'amandes
- 3 gros œufs
- 50 g Maïzena

- Préchauffer le four à 180°C
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Travailler les jaunes, le sucre et 1 pincée de sel en un mélange blanc et mousseux
- Incorporer la farine, la poudre d'amandes, la levure et 130 g de beurre fondu
- Travailler en une pâte homogène, parfumer avec le jus de citron et le zeste râpé
- Monter les blancs en neige, en mélanger 2 c.à.s à la pâte puis incorporer le reste
- Beurrer et fariner un moule à cake, verser la pâte, enfourner environ 45 minutes
- Vérifier la cuisson en piquant le cake avec une fine lame, la lame doit ressortir sèche
- Laisser reposer 5 minutes avant de démouler

*Astuce : Après avoir versé la pâte dans le moule à cake dessiner au milieu un sillon de 3 mm avec un pinceau beurré. La forme dessinée apparaît une fois la cuisson terminée.*



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs