Cake moelleux au citron avec glaçage

Goûters · Etats-Unis



50 min
PREPARATION

60 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile
DIFFICULTE

> *un cake au citron doré, à la mie jaune, dense et moelleuse, recouvert d'un glaçage blanc et de zestes de citron.*

Ingredients

- **de farine de blé**
  200 g
- **de beurre doux ramolli**
  120 g
- **œufs**
  2.99
- **de yaourt nature épais**
  100 g
- **de jus de citron fraîchement pressé**
  60 ml
- **citrons jaunes non traités (le zeste)**
  2
- **de levure chimique**
  8 g
- **d'extrait de vanille**
  1 c. à café
- **pincée, de sel**
  1

Preparation

1

Préparation préalable - Sortez le beurre, les œufs et le yaourt du réfrigérateur 30 minutes avant la préparation. - Préchauffez le four à 170 °C, en chaleur traditionnelle. - Beurrez et farinez le moule à cake, puis retirez l'excédent de farine. - Lavez et séchez les citrons avant de prélever les zestes. - Râpez uniquement la partie jaune de la peau : la

partie blanche est amère.

2

Préparer les ingrédients secs Tamisez la farine avec la levure chimique et le sel dans un saladier. Mélangez et réservez.

3

Travailler le beurre et le sucre Placez le beurre ramolli et le sucre dans un second saladier. Fouettez pendant 3 minutes, jusqu'à obtenir une préparation claire et crémeuse.

4

Incorporer les œufs Ajoutez les œufs un par un, en fouettant pendant environ 30 secondes après chaque ajout.

5

Ajouter les parfums Incorporez l'extrait de vanille et les zestes des deux citrons.

6

Ajouter le yaourt Versez le yaourt et mélangez à vitesse lente jusqu'à obtenir une préparation homogène.

7

Incorporer la farine et le citron Ajoutez alternativement le mélange de farine et les 60 ml de jus de citron. Commencez et terminez par la farine. Mélangez délicatement sans travailler excessivement la pâte.

8

Remplir le moule Versez la pâte dans le moule préparé. Lissez la surface avec une spatule et tapotez doucement le moule sur le plan de travail pour éliminer les grosses bulles d'air.

9

Faire cuire Enfournez à 170 °C pendant 50 minutes. Le cake doit être bien gonflé et doré. Une lame introduite au centre doit ressortir sèche ou avec quelques miettes humides, mais sans pâte crue.

10

Laisser reposer dans le moule Sortez le cake du four et laissez-le reposer dans son moule pendant exactement 20 minutes.

11

Démouler Passez délicatement une lame le long des parois, puis démoulez le cake sur une grille.

12

Faire refroidir Laissez le cake refroidir complètement pendant 50 minutes avant d'ajouter le glaçage.

13

Préparer le glaçage Placez le sucre glace dans un bol. Ajoutez progressivement les 25 ml de jus de citron en mélangeant jusqu'à obtenir un glaçage blanc, épais et coulant.

14

Glacer le cake Versez le glaçage sur le cake complètement froid. Laissez-le couler naturellement sur les côtés.

15

Décorer et laisser prendre Ajoutez le zeste du demi-citron sur le glaçage. Laissez reposer pendant exactement 20 minutes, jusqu'à ce que la surface commence à sécher.

Conseils du chef

Le matériel dont vous avez besoin:

- 1 moule à cake d'environ 22 cm
- 2 saladiers
- 1 fouet électrique ou manuel
- 1 spatule
- 1 tamis
- 1 râpe fine
- 1 presse-agrumes

- Utilisez des citrons non traités et prélevez seulement la peau jaune pour éviter toute amertume.
- Ne mélangez pas excessivement la pâte après l'ajout de la farine afin de préserver une mie moelleuse.
- Si le dessus colore trop vite, couvrez légèrement le cake de papier aluminium durant les 10 dernières minutes.
- Le yaourt peut être remplacé par la même quantité de crème fraîche épaisse.
- Attendez le refroidissement complet avant de verser le glaçage, sinon celui-ci fondra et deviendra transparent.