



CAKE CITRON HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 160-170°C. Préparer la pâte à cake : tamiser la farine avec le bicarbonate. Dans un bol, mélanger le zeste et le jus de citron avec l'huile d'olive, le limoncello, le sucre et la crème. Puis le limoncello ou le rhum. Incorporer les oeufs, en fouettant très doucement (il ne faut pas trop d'air), juste ce qui est nécessaire pour obtenir une pâte homogène. Incorporer délicatement le mélange de farine par mouvements circulaires du bas vers le haut.

Verser la pâte dans un moule à cake en métal, beurré et fariné ou recouvert de papier cuisson, de 30 cm de longueur au 3/4 de la hauteur. Laissez cuire 40 minutes environ. La cake doit légèrement gonfler, dorer (faire le test cuisson avec un pic ou la pointe d'un couteau insérée à coeur qui doit ressortir sèche).

Pendant ce temps préparer le sirop en portant à ébullition l'eau avec le sucre afin que ce dernier fonde. Éteindre et ajouter le jus de citron. Laisser tiédir.

Laisser à peine tiédir le cake cuit puis démouler sur une grille. Verser le sirop tiède-froid sur le cake encore chaud, en deux fois en badigeonnant, pour bien le répartir et qu'il s'imbibe uniformément. Quand ce dernier a refroidi l'envelopper de papier film, ou bien, le déguster tiède.

Conseils :

L'huile et la crème vont lui donner une beau moelleux.

L'intensité du parfum du citron dépendra beaucoup de la qualité des citrons.

Ce cake se garde bien enveloppé dans du papier film deux à trois jours (le sirop aide aussi à la conservation). Vous pouvez aussi le congeler jusqu'à un mois, dans ce cas il suffira de la faire revenir à température ambiante.

– le cake grand format a besoin de cuire longtemps de 40 à 50 min selon les fours à température moyenne (pas plus de 170°C). Si vous préparez par contre des cake petit format dans ce cas la température doit être plus élevée (autour de 190°C) et bien sûr les temps de cuisson beaucoup plus courts.

– Si vous aimez le contraste croûte-intérieur, je vous conseille de déguster le cake encore tiède. Si vous aimez un moelleux total, le cake sera encore meilleur le lendemain.

INGRÉDIENTS

Pâte à cake

- 200 g de sucre semoule
- 190 g de farine T55
- 3 œufs entiers (160 g)
- 90 g de crème fraîche (fleurette ou épaisse selon les goûts, la texture sera un peu différente)
- 80 g d'huile olive vierge extra
- 1 c-à-c bombée de bicarbonate alimentaire (en grande surface) ou de levure en poudre
- le jus d'un gros citron et le zeste de deux citrons jaunes non traités
- 2 c-à-s de limoncello ou de rhum

Sirop

- 100 g (10 cl) d'eau
- 80 g de sucre
- le jus d'un citron jaune

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 15MN

TEMPS TOTAL : 30MN