



## Gâteaux Cake au citron



**45 min** 15 min 30 min **0** **332**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour le cake

150 g **Farine complète**  
120 g **Sucre semoule**  
60 g **Beurre**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 **Citron(s)**  
10 g **Levure chimique**

### Ingrédients pour le glaçage

90 g **Sucre glace**  
20 g **Blanc(s) d'oeuf**  
1 c. à soupe **Jus de citron**

### Étape 1

Préparation du glaçage

- 1 Verser dans le bol du batteur le blanc d'oeuf et le sucre glace puis battre jusqu'à obtenir un mélange bien blanc et homogène.
- 2 Ajouter le jus de citron et mélanger à la cuillère. Réserver dans un bol.

### Étape 2

Préparation de la pâte à cake

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Verser dans le bol du batteur le beurre, il doit être bien mou, et le sucre. Battre jusqu'à obtenir un mélange homogène et blanchi.
- 3 Ajouter les œufs un par un, en battant entre chaque ajout.
- 4 Dans un bol, mélanger la farine et la levure.
- 5 Verser le mélange farine et levure dans le batteur. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène et mousseuse.
- 6 Prélever le zeste du citron. Presser son jus dans le même récipient puis mélanger pour diluer les morceaux de

zeste.

- 7 Les ajouter au mélange et battre une dernière fois.

### **Étape 3**

#### Cuisson

- 1 Verser la pâte dans un moule préalablement beurré et faire cuire au four pendant une trentaine de minutes.

### **Étape 4**

#### Glaçage et dressage

- 1 Laisser refroidir le cake. Le démouler et le poser sur une grille.
- 2 Décorer avec le glaçage à convenance.