

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## CAKES AU CITRON DE PIERRE HERME

Pour 4 cakes de 20,5cmX7,5cmX4cm

**375g farine de gruau ou T.45 - 3/4 càc levure chimique - le zeste de 3 citrons jaunes râpé - 400g sucre - 6 oeufs moyens à température ambiante - 190g crème liquide entière - 3,5 càs rhum blanc - 1 pée de sel - 135g beurre doux, fondu et refroidi -**

**Glaçage : 65g sucre - 150g eau - 2 càs jus de citron fraîchement pressé - 250g marmelade de citron -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Dans le bol du robot-mélangeur type Kitch....d, verser le zeste râpé et le sucre. Munir le robot du fouet. Fouetter à petite vitesse jusqu'à ce que le sucre soit humide et très parfumé. Ajouter les oeufs, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et de couleur pâle. Ajouter, les uns après les autres, la crème fraîche, le rhum et enfin le sel. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser la farine et la levure tamisées et fouetter à vitesse 1 jusqu'à complète incorporation. Enfin incorporer le beurre fondu refroidi en 2 ou 3 fois.**

**Couler la pâte immédiatement dans les moules à cake placés sur une plaque à pâtisserie ou alors dans des moules en métal beurrés et farinés. Enfourner et cuire de 55 à 65 minutes (la lame d'un couteau enfoncée dans le milieu du cake doit ressortir sèche). Si les cakes brunissent trop vite et qu'ils ne sont pas assez cuits, les recouvrir de papier alu. Les retirer du four, laisser tiédir 10 minutes avant de les démouler et de les placer sur une grille. Les badigeonner du sirop au citron.**

**Glaçage : pendant la cuisson des cakes, faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Une fois le sirop refroidi, ajouter le jus de citron.**

**Placer la marmelade dans une petite casserole sur feu doux. Porter à ébullition. Passer la marmelade au chinois ou passette. Badigeonner à l'aide d'un pinceau sur les cakes enduits de sirop. Laisser sécher le glaçage à température ambiante.**

**Servir ou emballer dans du film alimentaire.**

**Pierre Hermé précise que l'on peut les congeler sans le glaçage. Et bien personnellement je les ai congelés glacés, je peux vous assurer qu'ils sont aussi bons que frais. Alors ? Lancez-vous.**