

Le cake citron-huile d'olive

Temps de préparation : 30mn

Difficulté : moyenne



Ingrédients :

2 citrons jaunes (pour le zeste et le jus de citron)

155 g de sucre (+ 30g)

2 œufs entiers

70 g de crème fluide entière

120 g de farine + 6 g de poudre à lever

4 cl d'huile d'olive

3 cl d'eau

Matériel :

Moule à cake, Presse-agrume

Couteau fin, cuillère à soupe, spatule, fouet

Zesteur ou petite râpe ou économe

Petite casserole

Saladier pour préparer votre pâte

Petite balance

Préparation :

Du cake

- Préchauffez votre four à 150° (ou Th. 5).
- Lavez les 2 citrons et essuyez-les.
- Prélevez les zestes.
(Si vous n'avez pas de zesteur ou de petite râpe, utilisez un économe. Faites attention à ne prélever que le zeste et non la partie blanche en dessous du zeste qui est très amère. Puis coupez les zestes en très fins filaments).
- Mélangez les zestes avec 155 g de sucre, 2 œufs entiers et 70 g de crème liquide.
- Ajoutez 120 g de farine et 6g de levure.
- Mettez à tiédir 4 cl d'huile d'olive puis incorporez-la au mélange précédent.
- Versez dans un moule beurré et glissez le tout au four à 150 ° environ durant 40 minutes.
- Vérifiez que le cake est cuit en enfonçant la pointe d'un couteau. Si elle ressort sèche votre gâteau est cuit. Si nécessaire, ajoutez quelques minutes de cuisson.

Du sirop

- Pressez un citron. (Vous pourrez utiliser le deuxième citron pour vous faire un citron chaud. Rien ne se perd).
- Portez à ébullition 3 cl d'eau avec 30 g de sucre et versez-y 3 cl de jus de citron.
- Dès la sortie du four, imbiber le cake de ce sirop au citron. Laissez refroidir puis démoulez avant de servir.

Utilisez une farine classique, comme la T45 ou la T55. Pour le sucre, l'idéal est qu'il soit non raffiné. Mais c'est sur la qualité du citron que doit porter votre effort : il est très important de le choisir non traité ou alors de bien le laver. Et prenez soin de bien imbiber le cake afin de le rendre très moelleux. L'huile d'olive apporte du goût au gâteau : prenez-la de qualité. Privilégiez une fruitée mûre, pour son parfum.

Cette recette se marie très bien avec une quenelle de sorbet à la fraise ou au citron ou alors une petite salade d'agrumes : prélevez des suprêmes d'orange, de citron et de pamplemousse, selon vos goûts, et assaisonnez avec le sirop qui a servi à imbiber le cake, s'il en reste. Le cake se garde facilement deux ou trois jours.