

Cake au citron, inspiré de Pierre Hermé



Un recette trouvée chez [Religieuse et tarte catin](#)

Shopping : pour un moule de 26 cm ou deux moules de 18 cm

- 6 œufs
- 380 grs de sucre en poudre
- 375 grs de farine 45
- 3/4 cc de levure chimique (3 à 4 g)
- 135 grs de beurre doux fondu ou clarifié
- 1 bonne pincée de sel
- 190 grs de crème entière liquide
- 35 g de rhum
- 3 citrons (2 gros pour moi) (100 g dans la pâte + 30 à 40 g dans le sirop)

Sirop d'imbibage : (les quantités sont la moitié de celles d'origine)

- 66 g de sucre
- 72 g d'eau
- 30 à 40 g de jus de citron pris précédemment

Pour être sûr de ne pas avoir trop de pâte, vous pouvez prendre 5 œufs et faire une règle de 3 pour les autres ingrédients.

ln process :

- Faire fondre le beurre à feu doux, réserver.
 - Faire chauffer légèrement l'eau et le sucre pour le sirop et laisser refroidir.
 - Préchauffer le four à 160, en mettant 2 plaques à pâtisserie (en ventilé si vous avez, moi, je n'ai pas !)
 - Zester les citrons.
 - Dans le bol du robot frotter entre les doigts les zestes et le sucre et laisser reposer 10min pour que le sucre se parfume.
 - Quand le sucre a bien reposé, ajouter les œufs et fouetter l'ensemble pendant 5min, l'appareil doit être mousseux et pâle.
 - Ajouter dans l'ordre, la crème fraîche, le rhum puis le sel. Fouetter pour bien mélanger tous les éléments.
 - Tamiser la levure et la farine. Incorporer au fouet la farine en 3 fois pour obtenir un mélange épais et onctueux.
 - Ajouter alors lentement le jus de citron (100 g) et le beurre refroidi.
 - Beurrer et fariner le moule.
 - Remplir sans attendre le(s) moule(s) et enfourner pendant une heure en vérifiant le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique. (1H30 à 1 h40 pour moi) (Vérifier la cuisson en enfonçant dans un cake la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre. Sinon, prolonger la cuisson.)
-
- Ajouter alors le jus de citron réservé dans le sirop de sucre.
 - Démoulez le cake sur une grille. Si vous avez choisi de les imbiber de sirop, placez-le sur une grille au-dessus d'un grand saladier, piquez-le, puis verser le sirop. Récupérer le surplus, et recommencez
 - Le conserver dans du film alimentaire après refroidissement complet, ou congeler.