

Cake au citron

Pour 1 petit cake

2 œufs

100g de sucre

125g de ricotta

60g de farine

50g de poudre d'amande

1 sachet de levure chimique

1 citron (jus+zeste)

Quelques écorces de citron confites

Râpez le zeste du citron et prélevez le jus.

Détaillez les écorces de citron confites en petits morceaux.

Préchauffez le four à 190°C.

Dans un saladier fouettez le sucre et les œufs pour les faire blanchir. Ajoutez la ricotta puis la farine, la levure et la poudre d'amande. Mélangez puis incorporez le zeste du citron et la moitié du jus.

Versez la préparation dans un moule à cake, répartissez les morceaux d'écorces confites sur la pâte (gardez-en quelque unes pour la finition) et enfournez à 190°C pendant 30 minutes.

Pesez le reste de jus de citron, versez le dans une casserole et ajoutez la moitié de son poids en miel et la même chose en sucre (par exemple pour moi 30g de jus de citron+15g de miel+15g de sucre) portez le mélange à ébullition, mélangez et laissez refroidir.

A la sortie du four démoulez le cake et laissez le refroidir sur une grille. Quand il est froid badigeonnez le cake avec le sirop en 2 couches puis répartissez dessus le reste des morceaux d'écorce de citron.