

Cake citron noisette de Pierre Hermé

Ingrédients

*190 g de farine pâtissière
6 g de levure chimique
le zeste de 3 citrons jaunes
180 g de sucre en poudre
3œufs (environ 150 g)
85 g de crème liquide
20 g de rhum blanc
1 pincée de fleur de sel de Guérande
65 g de beurre doux fondu et refroidi
70 g de noisettes brutes entières*

Préchauffez le four à chaleur tournante à 160 °C.

Prélevez le zeste des citrons à l'aide d'une râpe, si vous n'en avez pas, zestez les citrons au couteau éplucheur ou au zesteur sans prélever la partie blanche, et hachez le zeste finement.

Étalez les noisettes sur une plaque de four et faites les torréfier au four à 160°C pendant 20 minutes, puis versez-les encore chaudes dans un torchon, refermez-le et frottez-le entre les mains pour retirer un maximum de peau. Éliminez les peaux et concassez grossièrement les noisettes.

Tamisez ensemble la farine et la levure, ajoutez les noisettes grillées et concassées, mélangez et réservez.

Dans un grand bol mélangez bien le zeste de citron et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit humide. Ajoutez les œufs et battez-les à l'aide d'un fouet afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez successivement la crème, le rhum et la fleur de sel. Fouettez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.

À l'aide d'une maryse, incorporez le mélange farine-levure-noisette à l'appareil en trois fois. Enfin, incorporez le beurre fondu et refroidi en deux fois.

Versez la pâte dans un moule chemisé ou beurré et enfournez à 160°C en chaleur tournante pour 50 minutes de cuisson. Laisser refroidir avant de démouler.

Vous pouvez glacer le cake avec du sirop de citron ou de la marmelade de citron, pour cela chauffez 125g de marmelade pour la liquéfier et à l'aide d'un pinceau badigeonnez le cake de marmelade.