**Le Cake au citron de Yann Couvreur**

**Pour un petit cake**

55g de beurre mou

115g de sucre

3g de zeste de citron râpé

2 œufs

170g de farine

3g de levure chimique

120g de crème liquide entière

2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

Finition

30+20g de jus de citron

70g de sucre glace

Préchauffez le four à 145°C.

Mélangez le beurre mou avec le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Incorporez les œufs puis la farine et la levure. Versez la crème en 3 fois puis ajoutez l'eau de fleur d'oranger. Mélangez bien et versez la pâte dans un moule de 10cm de large sur 20 de long, graissé ou chemisé. Enfournez à 145°C pendant 1 heure.

A la sortie du four, démoulez votre cake et imbibez légèrement chaque face du cake avec du jus de citron et laissez refroidir le cake à température ambiante.

Finition: Mélangez les 20g de jus de citron avec le sucre glace et enrobez le cake avec ce glaçage. Laissez cristalliser avant de déguster.