CAKE AU CITRON

Préparation : 1 h 30

8 personnes:

4 à 5 œufs

300 g de beurre

300 g de sucre

300 g de farine

2 zestes de citron

1. Blanchir le beurre pommade et les deux tiers du sucre au fouet.
2. Ajouter les zestes de citron. Bien mélanger.
3. Clarifier les œufs. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange beurre/sucre continuez à travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe.
4. Ajouter la farine tamisée afin d'éviter les grumeaux l'incorporez rapidement au batteur électrique.
5. Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme et les serrer avec le restant du sucre.
6. Incorporer délicatement les blancs en neige légèrement meringué à la pâte.
7. Versez la pâte ainsi obtenue dans un moule à cake en silicone et enfournez à four préalablement chauffé à 180°C.
8. Cuire 30 minutes pour des minicakes et une bonne cinquantaine de minutes pour un gros cake.
9. Au terme de la cuisson, vérifier que le gâteau soit cuit en y plantant la lame d'un couteau en acier inoxydable.

La lame doit ressortir

10. Démouler sur une grille à pâtisserie.