

# Cake au citron

Pour un moule à cake de 26 cm x 11 x 8,5 (6 personnes)



- 2 ou 3 citrons
- 70 g de beurre
- 4 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- 190 g de farine
- 6 g de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot éventuellement

*pour le glaçage :*

- 20 ou 25 g de jus de citron
- 70 ou 130 g de sucre glace

Allumer le four sur 145°.

Faire fondre le beurre 1 min au micro-ondes 600W et le laisser refroidir.

Zester le citron au-dessus du sucre et mélanger : les sucs du citron vont imbiber le sucre. Ceci peut être fait la veille.

Presser les citrons de façon à avoir 80 g de jus d'une part et 20 ou 25 g d'autre part, qui serviront pour le glaçage.

Tamiser la farine mélangée à la levure.

Faire blanchir le mélange œufs - sucre. Ajouter 0,8 g de sel.

Ajouter le jus de citron.

Ajouter la farine et la levure sans trop mélanger.

Ajouter le beurre fondu refroidi, et éventuellement les graines de pavot.

Mettre au four. Après 10 min de cuisson environ, fendre le dessus avec un couteau. Vérifier la cuisson au bout d'une heure.

Démouler le cake, l'enrouler aussitôt dans un film alimentaire et le laisser refroidir.

Mélanger 20 g de jus de citron à 70 g de sucre glace.

Une fois le cake froid, le badigeonner avec ce mélange. L'aspect sera transparent brillant.

Pour un glaçage plus blanc et plus cassant, mélanger 25 g de jus de citron avec 130 g de sucre glace et passer plusieurs couches au pinceau.

Dans tous les cas remettre le cake 3 min dans le four à 100 ° pour uniformiser le