

RECETTE DU GATEAU AU CITRON

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 3 œufs – même poids de beurre, sucre et farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 citron non traité
- 125 gr. de sucre glace

Préchauffer le four à 200°

Peser les 3 œufs

Préparer 3 récipients avec le même poids de sucre, de farine et de beurre

Mélanger la levure à la farine

Faire ramollir le beurre avec précaution, il ne doit pas être fondu

Ajouter le sucre, travailler longtemps le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange épais et lisse

Ajouter ensuite les œufs 1 par 1 en alternant avec un peu de farine préalablement mélangée à la levure

Ajouter le zeste de citron

ET, ceci n'est pas « catholique du tout », j'ajoute 1 à 2 cuillères de jus de citron à la pâte... à vos risques et périls pour la cuisson !

Beurrer un moule à cake

Cuire à 200 ° pendant 20 minutes puis baisser le four , passer une lame de couteau dans le gâteau qui n'est pas suffisamment cuit à ce stade et poursuivre la cuisson à 150 ° en faisant le test du couteau toutes les 5 minutes jusqu'à obtention d'une consistance qui vous convienne.

Démouler le gâteau chaud

Glaçage

Délayer le sucre glace avec une cuillère à soupe de jus de citron.

Tremper une lame de couteau lisse dans l'eau chaude pour tartiner le gâteau.

(Personnellement, je mets 2 ou 2cuil. de jus de citron car je trouve le mélange trop épais avec 1)