



**CAKE AU CITRON ET ECLATS DE TOFFEE,**  
**GELEE DE CITRON A LA MENTHE,**  
**ET TUILE DE TOFFEE**



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 30mn  
 Temps de cuisson : 40mn  
 Temps de réfrigération : 2h  
 Temps d'infusion : 1h

**Ingrédients et quantités :**

Le cake au citron et éclats de toffee : 3 œufs – 175g de cassonade – 175g de farine avec levure incorporée – 175g de beurre demi-sel – 1zeste de citron – 100g de toffee au caramel  
 Le sirop de citron : le jus de 2 citrons – 100g de sucre semoule  
 La gelée de citron à la menthe : le jus de 4 citrons – 2 feuilles de gélatines – 8 feuilles de menthe – 60g de sucre semoule  
 Les tuiles de toffee : 150g de toffe au caramel  
 Les tranches de citron confit : 2 citrons – 100g de sucre semoule – 20cl d'eau  
 Dressage : raphia vert – 6 sommités de menthe

### Progression :

Le cake au citron et éclats de toffee : Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Mélangez au fouet les œufs avec la cassonade. Ajoutez la farine avec la levure incorporée. Faites fondre le beurre, puis versez-le dans la pâte. Mélangez bien, puis incorporez le zeste de citron ainsi que les toffee coupés en petits morceaux. Coulez la pâte dans un moule en silicone à empreinte de mini-cakes. Faites cuire environ 20mn.

Le sirop de citron : Dans une casserole, faites chauffer le jus de citron avec le sucre semoule. Portez à ébullition, puis dès la sortie du four des cakes, arrosez-les avec le sirop chaud. Laissez complètement refroidir et démoulez sur grille.

La gelée de citron à la menthe : Pressez le jus de citron, puis portez-le à ébullition. Ajoutez les feuilles de menthe, puis stoppez la cuisson, et couvrez. Laissez infuser heure. Filtrez et portez à nouveau à frémissements. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Incorporez-la ensuite une fois ramollie et essorée. Mélangez bien, laissez tiédir, puis coulez dans le creux des cakes. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2h minimum.

Les tuiles de toffee : Laissez le four à 180°C (th.6). Déposez les toffee sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis faites-les fondre au four. Lorsque les toffee ont fondu et qu'ils bouillonnent, sortez-les du four, puis découpez à l'emporte-pièce 6 carrés, puis 6 petits évidés au centre. Laissez refroidir et durcir.

Les rondelles de citron confit : Portez à ébullition le sucre et l'eau dans une casserole. Lorsque vous obtenez un sirop qui frémit, plongez-y les citrons coupés en fines rondelles. Couvrez et laissez cuire 15mn à feu très doux. Egouttez ensuite sur un papier sulfurisé. Coupez les rondelles confites en petite brunoise.

Dressage : Dans chaque assiette, posez une tuile de toffee. Puis entourez chaque cake d'un morceau de raphia vert. Posez-le sur la tuile. Entourez la base du cake avec la brunoise de citron confit. Posez sur le dessus, une petite tuile de toffee évidée, puis une sommité de menthe.

### **Le mot de Sandrine :**

Une petite recette en souvenir du superbe cake au citron dégusté chez la Famille MacMahon en Irlande tout dernièrement....ici une adaptation mi irlandaise-mi anglaise....un petit cake très fondant, acidulé et gourmand ! Et retrouvez-moi sur mon blog :

<http://latabledesandrine.com>