

Cake au citron de Pierre Hermé



Ingrédients pour 2 petits cakes :

- 375 grammes de farine T45
- 1/2 sachet de levure chimique
- Le zeste de 3 citrons bio
- 380 grammes de sucre
- 6 oeufs
- 190 grammes de crème fleurette
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 1 pincée de sel
- 135 g de beurre

Ingrédients pour le sirop d'imbibage :

- 150 grammes d'eau
- 65 grammes de sucre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation des cakes :

Dans un saladier ou le bol du robot, frotter entre les doigts le sucre et les zestes de citron prélevés à la microplane. Laisser reposer une dizaine de minutes. Fondre le beurre puis le laisser refroidir. Ajouter les oeufs au sucre puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et pâle. Le mien est resté légèrement coloré car j'ai utilisé du sucre blond de canne étant en rupture de sucre blanc!! Ajouter ensuite dans l'ordre, la crème, le rhum et le sel. Incorporer en plusieurs fois la farine et la levure tamisées ensemble, puis le beurre.

Verser dans des moules à cakes beurrés et farinés puis enfourner pour 1 heure four préchauffé à 170°C.

Préparer le sirop d'imbibage (facultatif) :

Porter à ébullition le sucre et l'eau, puis ajouter le jus de citron. Laisser refroidir.

Démouler les cakes sur une grille après avoir vérifié la cuisson à l'aide d'une pique. Badigeonner les cakes chauds de sirop d'imbibage à l'aide d'un pinceau.

