

Cake au citron

Classe PS-MS

Temps total :
50 mn

Préparation :
10 mn

Cuisson :
40 mn

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- ½ sachet de levure chimique
- 4 oeufs
- 100g de beurre fondu
- 1 citron

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer et fariner un moule à cake d'environ 30 cm. Faire fondre le beurre (au bain-marie ou à température douce au micro-ondes).
2. Pendant ce temps, laver le citron. En râper très finement la peau en prenant soin de ne pas râper la peau blanche (amère). Couper ensuite le citron en deux et le presser pour en recueillir le jus.
3. Mélanger la farine, le sucre et la levure. Ajouter les œufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste râpé et le jus du citron.
4. Verser la préparation dans le moule à cake et cuire au four environ 40 mn.
5. Pour démouler, retourner le moule sur le plan de travail. Dès que le cake se décolle et descend, le retourner et le placer dans le plat de service. Il ne faut pas attendre, sinon le gâteau risque de rester collé au plan de travail.

Dessert inspiré du tableau :
Le Citron de Edouard MANET

