

Cake au citron et à la fleur d'oranger

Recette pour 6 personnes :

Les ingrédients : 200 g. de farine ; 1 sachet de levure ; 140 g .de sucre ; 140 g.de beurre ; 1 citron jaune non traité ; 3 œufs ; 2 c.à.s. d'eau de fleur d'oranger.

1. Préchauffer le four à 180 °C ou th. 6
2. Bien rincer le citron à l'eau chaude, l'essuyer, et zester le citron dans le saladier.
3. Presser le jus et le réserver.
4. Travailler le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
5. Ajouter les œufs entiers l'un après l'autre, en mélangeant avec le fouet.
6. Incorporer la farine et la levure tamisées petit à petit, en soulevant bien la pâte pour faire entrer l'air.
7. Parfumer avec le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger.
8. Verser la pâte dans un moule métal (beurré et fariné) ; ou dans un moule en silicone.
9. Cuire pendant 45 minutes environ. Vérifier la cuisson. Laisser refroidir.

Vous pouvez cuire vos cakes dans des caissettes spéciales cuisson. Vous compterez environ 15 à 20 minutes de temps de cuisson.