

## Cake Au Citron et Huile d'Olive

Préparation 20 min - Cuisson 40 min

Matériel : Un moule à cake de 21 cm de long (en métal pour moi)

### Cake

- 200 g de sucre
- 190 g de farine T55
- 3 œufs
- 90 g de crème légère
- 80 g d'huile d'olive
- 1 càc de levure chimique
- le jus d'un gros citron
- le zeste de 2 citrons non traités
- 2 càs de limoncello (ou de rhum)
- 1 pincée de sel

### Sirop

- 100 g d'eau
- 80 g de sucre
- le jus d'un citron



Préchauffer le four à 170°C.

Préparer le cake : Tamiser la farine avec le levure dans un bol.

Dans un saladier, mélanger le zeste, le jus de citron, l'huile d'olive, le limoncello, le sucre, le sel et la crème.

Incorporer les œufs, en fouettant doucement, juste ce qu'il faut pour rendre le mélange homogène. Incorporer la farine et la levure au fouet sans insister, juste ce qu'il faut pour ne pas faire de grumeaux.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Verser la préparation. Enfourner pour 40 minutes. Le cake doit gonfler légèrement et dorer. Vérifier la cuisson en enfonceant la pointe d'un couteau. Laisser refroidir 5 minutes.

À la fin de la cuisson du cake, préparer le sirop : Porter à ébullition l'eau et le sucre pendant une à deux minutes. Hors du feu, ajouter le jus de citron.

Démouler le cake avec précaution. Le poser sur une grille. Verser le sirop tiède sur le gâteau encore chaud, pour bien l'imbiber uniformément. Laisser complètement refroidir et conserver dans un papier film.

Sera encore meilleur le lendemain.

Waiting For The Sun  
Cake au citron et huile d'olive

<https://caladan09.fr/2023/04/04/cake-au-citron-et-huile-dolive/>