

CAKE CITRON-PAMPLEMOUSSE

par Charles Duplantier

INGREDIENTS (pour un moule à cake de 25-28cm)

Cake

- 100 g de sucre blanc
- 100 g de cassonade
- 3 oeufs
- 75 g de beurre fondu
- 85 g de crème liquide 30%
- 3 cuillères à soupe de rhum brun
- 195 g de farine T45
- 1 demi cuillère à café de levure chimique (3g)
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- les zestes d'1 pamplemousse et de 2 citrons



Sirop

- 80g d'eau
- 50g de sucre blanc
- le jus d'un citron et d'un demi pamplemousse
- 3 cuillères à soupe de rhum brun

Glaçage

- 16 g de jus de citron
- 85 g de sucre glace

RECETTE

Cake

- 1) Dans le bol du batteur, mélanger les sucres avec les zestes, le sel, et la vanille (fendre la gousse en deux et en extraire les grains). Mettre de côté.
- 2) Faire fondre le beurre. Réserver.
- 3) Préchauffer le four à 160°C.
- 4) Ajouter les oeufs dans le bol de sucre et faire blanchir. Ajouter la crème et le rhum puis mélanger de nouveau.
- 5) Ajouter la farine et la levure.
- 6) Ajouter le beurre fondu et froid.
- 7) Beurrer et fariner le moule à cake et y verser la préparation.
- 8) Enfourner pour 45-60 minutes (la lame doit ressortir sèche).

Sirop

- 1) Porter à ébullition pendant une minute l'eau, le sucre, le rhum, et les jus.

Glaçage

- 1) Mélanger le jus et le sucre glace.

Assemblage

- 1) Le gâteau sorti du four, le démouler et immédiatement l'imprégner sur toutes les faces de sirop au pinceau, en insistant sur le haut du cake.
- 2) Verser le glaçage sur le cake encore chaud et faire égoutter, ou bien l'appliquer en fine couche sur toutes les faces à la spatule ou à la cuillère. Puis faire sécher 10 minutes dans un four à 100°C.
- 3) Conserver le gâteau au moins 24h sous film avant de le manger.

