

Cake à la pâte de citron

Ingrédients pour la pâte de citron :

500 g de citrons jaunes non traités
250 g d'eau
500 g de sucre en poudre

Ingrédients pour le cake :

215 g de beurre +10 g + 5 g
125 g de sucre glace
30 g de miel toutes fleurs
Le zeste de 2 citrons
2, 5 oeufs entiers soit 150 g
155 g de farine
3 g de levure chimique

Le jus d'un 1/2 citron
QS de sucre glace

Préparation de la pâte de citron, à commencer la veille :

Faire cuire les citrons recouverts d'eau pendant 40 minutes.
La peau doit être ramollie, les rafraîchir à l'eau froide.
Les couper en 4, retirer les pépins.
Dans une casserole mettre 250 g d'eau et 500 g de sucre, amener à ébullition, ajouter les citrons.
Faire cuire 20 minutes à feu moyen.
Laisser refroidir toute la nuit.
Le lendemain égoutter les citrons, réserver le sirop.
Mixer les citrons, ajouter un peu de sirop si la préparation est trop compacte, passer la pâte au tamis, elle doit être bien lisse.
Réserver.

Préparer le cake :

Dans le robot mettre le beurre à température ambiante, ajouter le sucre glace, travailler le mélange une dizaine de minutes, il doit être mousseux.
Ajouter le miel, le zeste des citrons, les oeufs un par un.
Incorporer la farine tamisée et la levure.
Beurrer et fariner un moule à cake.
Etaler les trois quarts de la pâte sur le fond du moule.
Mettre un boudin de pâte de citron sur le milieu.
Dans un cornet mettre 5 g de beurre pommade et tracer un mince filet au centre de la pâte de citron.
Couvrir avec le reste de pâte.
Mettre dans le four préchauffé à 170° pour 60 minutes.
Vérifier la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau.

Presser le jus d'un demi citron, en badigeonner le cake à la sortie du four, saupoudrer de sucre glace, remettre dans le four 2 minutes.