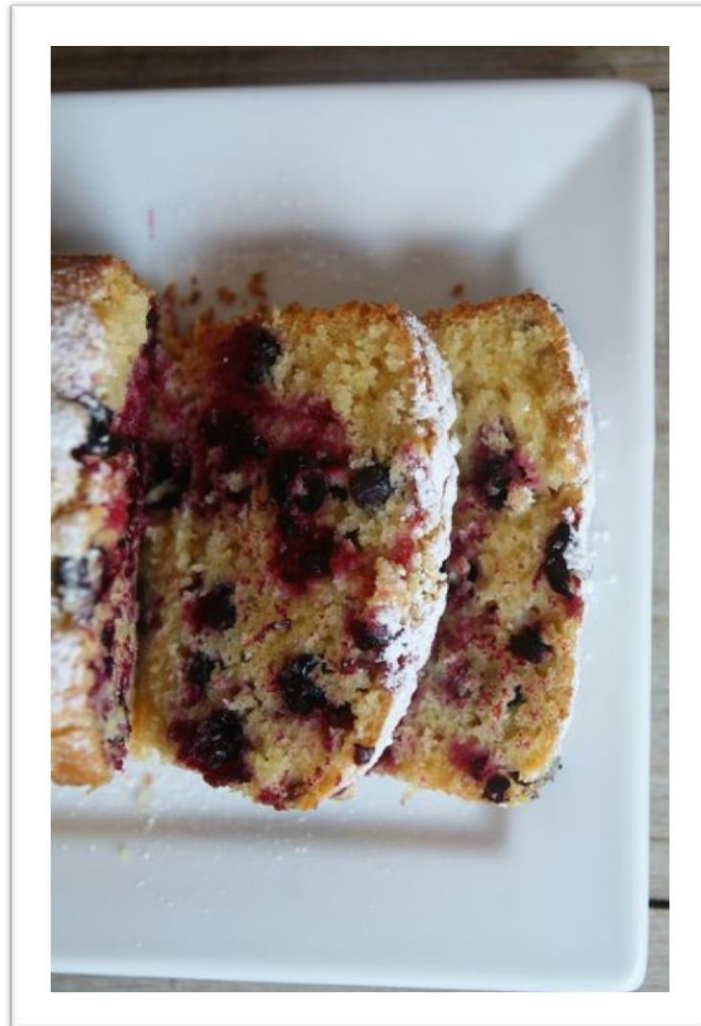




That's Amore!



CAKE AU CITRON ET CASSIS



Ingrédients : 150gr de beurre mou, 120gr de sucre roux, 3 oeufs, 275gr de farine, 1 sachet de levure, 200gr de cassis frais, 50gr d'écorces de citron confites, 1 citron non traité, 1 pincée de sel, sucre glace pour décorer.

Travaillez le beurre et le sucre avec une cuillère en bois. Ajoutez ensuite le sel, les oeufs un à un dans la préparation, 250gr de farine et la levure tamisée. Coupez les écorces de citron confites en petits dés et saupoudrez-les de la farine restante, afin d'éviter qu'elles ne tombent dans le fond du moule pendant la cuisson. Lavez le citron puis zestez-le finement et pressez-le. Versez le jus et le zeste dans la pâte à cake puis incorporez le cassis lavé et les écorces confites. Beurrez et fariné le moule, garnissez de pâte et enfournez 15 minutes à 210°C, puis baissez la température du four 180°C et prolongez la cuisson de 25 minutes. Lorsqu'il est bien gonflé et bien doré, sortez-le du four et laissez tiédir avant de le démouler. Saupoudrez de sucre glace et servez-le tiède ou froid.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.