

Lemon Drizzle Cake [Cake fondant au citron, recette anglaise]



Recette pour 6-8 personnes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1 heure

Les Ingrédients :

Pour le gâteau:

- Le zeste de 2 citrons
- 175g de sucre blanc
- 225g de beurre à température ambiante
- 4 œufs
- 225g de farine (je prends de la farine avec levure intégrée, sinon ajoutez un sachet de levure à la préparation)

Pour le sirop :

- Le jus d'un gros citron
- 150g de sucre

Les étapes :

Préparation du gâteau

1. Préchauffez votre four sur 160° et beurrez votre moule à manqué rond (environ 20 cm de diamètre).
2. Dans un bol (ou au robot), mélangez le zeste de citron (en garder un peu pour la décoration finale) au sucre.
3. Ajoutez ensuite le beurre coupé en morceaux et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. Ajoutez les œufs un à un et mélangez entre chaque ajout.
4. Ajoutez la farine au mélange précédent en plusieurs fois, afin qu'elle soit bien incorporée et remuez bien à chaque fois.
5. Disposez la préparation dans le moule à manqué et enfournez pendant 1heure environ (jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et souple au toucher).

Préparation du sirop

6. Préparez le sirop en ajoutant dans une casserole le jus de citron et le sucre et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sucre fonde.
7. Percez des petits trous dans votre gâteau à l'aide d'un cure-dent et versez le sirop par-dessus.
8. Ajoutez le zeste de citron sur votre gâteau et si vous le souhaitez un peu de sucre blanc (l'équivalent d'une cuillère à café).