



GÂTEAU AU CITRON

INGRÉDIENTS

CAKE

275 g de farine
1,25 cuillerée à café de levure
1/4 cuillerée à café de bicarbonate de soude
1 cuillerée à café de sel
270 g de sucre
120 g de beurre (fondu)
244 g de petit lait (à température ambiante)
3 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
2 cuillerée à café d'extract de vanille
1 cuillerée à soupe de zeste de citron
1,5 cuillerée à café de romarin
6 jaunes d'oeufs
3 blancs d'oeufs

GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

240 g de fromage frais
100 g de beurre
1 cuillerée à café de zeste de citron
2 cuillerée à café de jus de citron
1 cuillerée à café de vanille
300 g de sucre en poudre

PRÉPARATION

Faire préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et 200 g de sucre. Mélanger dans un autre bol le beurre (refroidi), le petit lait, l'huile, la vanille, le zeste de citron râpé, le romarin et le jaune d'oeuf jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Monter le blanc d'oeuf en neige ferme. Ajouter progressivement 70 g de sucre. Mélanger pour faire une meringue.

Mélanger la farine et ajouter lentement/progressivement le mélange au beurre. Râcler le fond du bol de temps en temps. Mélanger encore brièvement (environ 30 secondes). Incorporer la moitié de la meringue. Incorporer ensuite l'autre moitié.

Faire cuire 30 à 35 minutes. Laisser refroidir quelques instants.

Mélanger le beurre avec le sucre en poudre, la vanille, le jus de citron et le zeste de citron jusqu'à obtenir un mélange lisse. Incorporer ensuite le fromage frais avec une spatule. Attention, ne pas touiller trop longtemps.

Couper le gâteau au fromage en carrés égaux et les recouvrir d'une bonne couche de glaçage au fromage à la crème. Décorer avec le romarin, une rondelle de citron, une petite figue et éventuellement un peu de barbe à papa.

Bon appétit !

POUR PLUS D'INSPIRATION, VISITEZ

LA JOIE DES FLEURS.FR