

Cake au citron et huile d'olive

Ingédients pour 1 cake :

- 2 zestes de citron bio
- 150gr de sucre
- 2 œufs
- 7cl de crème 35%
- 120gr de farine
- 2gr de poudre à lever (levure sèche)
- 4cl d'huile d'olive extra-vierge

Sirop d'imbibage :

- 3gr de jus de citron
- 3gr de sucre
- 30gr d'eau

Préparation :

Réunir les œufs et le sucre dans le bol du batteur. Y ajouter les zestes de citron, battre le tout puis ajouter la crème. Incorporer la farine et la poudre à lever et terminer avec l'huile d'olive tiède (40C°).

Verser dans un moule à cake préalablement beurré et enfourner dans un four préchauffer à 150C° pendant 40 minutes.

Pendant ce temps, mélanger les ingrédients du sirop et amener à ébullition. Au sortir du four, démouler et imbiber le cake avec le sirop.

Refroidir sur une grille....