

# Cake citron, amandes et menthe poivrée sauvage *par Cecilecooks*



Réalisation : 15 minutes (hors temps de cuisson)

Repos : refroidissement

Cuisson : 40 à 55 minutes

Quantité : un cake de 24 cm

## **Ingrédients**

### Pour l'appareil à cake

150 gr de farine de blé

50 gr de poudre d'amande

7 gr de levure chimique (*1/2 sachet*)

1/4 c. à café de sel

150 gr de sucre blanc (*ou cassonade ou un mélange des deux*)

1 citron (*non traité*)

100 gr de beurre

4 œufs

### Pour les finitions

zestes de citron jaune

feuilles de menthe poivrée

amandes entières

facultatif : nappage neutre, gelée de citron ou de coing

## **Procédé**

1 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Beurrer/huiler/graisser et sucrer (comme on le fait habituellement avec la farine) un moule à cake.

**Attention** : on peut fariner le moule à cake si on préfère, mais le sucre apporte un peu de croustillant à la dégustation.

2 - Laver le citron, le râper pour prélever les zestes les plus petits possibles. Puis, presser le citron et réserver le jus. Casser les œufs et les battre, réserver.

3 - Mélanger toutes les poudres (farine, poudre d'amande, sucre, levure et sel) et les zestes du citron ensemble. Dans un autre cul de poule/saladier, mélanger les éléments liquides (beurre fondu, jus de citron et œufs).

3 - Mélanger l'ensemble (poudres et liquides) jusqu'à obtenir un mélange presque homogène (il peut rester quelques grumeaux) mais surtout sans trop insister !

4 - Verser l'appareil dans le moule préparé. Enfourner sans attendre pour 40 à 55 minutes. Le cake est cuit quand la lame d'un couteau, plantée au centre du gâteau, ressort propre et légèrement humide.

5 - Réserver à température ambiante jusqu'à ce que le gâteau soit tiède ou froid. Démouler alors le cake. Facultatif : napper ("peindre") le cake de nappage neutre ou d'une gelée pas trop parfumée, puis finir en décorant le dessus avec quelques détails : zestes de citron, feuilles de menthe poivrée, éclats d'amandes, etc.



## Coup de fouet

- pour la conservation optimale : entourer le gâteau de film étirable, puis l'enrouler dans du papier aluminium. Laisser le cake à température ambiante. A consommer dans les 3- 4 jours s'il ne fait pas trop chaud !

- la cake attache au moule au moment de le démouler ? Plusieurs conseils :

1/ passer la lame d'un couteau sur tous les rebords pour le détacher du moule,

2/ essayer de passer la lame souple d'un couteau presque sous le cake pour créer un appel d'air,

3 / chauffer légèrement le dessous du moule pour que le "caramel" qui s'est formé se ramollisse un peu.

