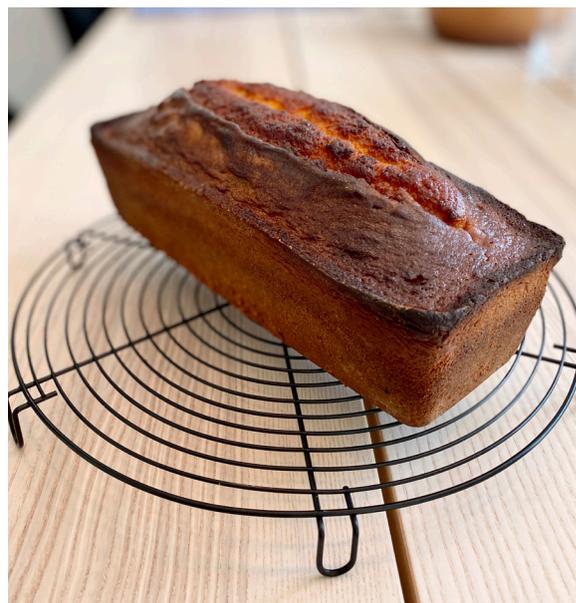


---

## LE CAKE AU CITRON

---

|             |  |
|-------------|--|
| Préparation | 30 minutes   |
| Cuisson     | 40 minutes   |
| Personnes   | un cake de 24 cm   |
| Matériel    | 1 moule de 24cm<br>1 batteur ou thermomix ou<br>1 fouet<br>1 couteau<br>1 presse agrume<br>1 râpe à zeste<br>1 pinceau |



---

## INGRÉDIENTS (POUR 1 CAKE)

- 4 citrons
- 5 oeufs
- 100g de beurre
- 350g de sucre
- 150g de crème
- 270g de farine
- 2 pincées de sel
- 5g de poudre à lever
- 20g de rhum ou Ingwerer



---

### Restaurant Le Péroilles

Boulevard de Péroilles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - [info@leperolles.ch](mailto:info@leperolles.ch) - [www.leperolles.ch](http://www.leperolles.ch)

## PRÉPARATION

- 1** Dans un batteur, mélanger avec la feuille :  
oeufs, sucre, sel, crème, zeste de citron,  
farine et poudre à lever.

---

- 2** Mélanger le tout pendant 5 minutes à grande vitesse  
jusqu'à obtention d'une masse homogène.

---

- 3** Ajouter le beurre fondue froid.  
Ajouter ensuite le rhum/ingwerer.  
Mélanger rapidement.

---

- 4** Beurrer le moule à l'aide d'un peu de beurre fondue et  
de farine.  
Dresser la masse dans le moule à cake et cuire à 170  
degrés pendant 40 minutes environ.

---

- 5** Pendant la cuisson du cake, réaliser un sirop :  
Presser les citrons.  
Peser le jus.  
Rajouter dans la casserole la même  
quantité de sucre que le jus.  
Porter le tout à ébullition et mettre de côté.

---

- 6** Sortir le cake du four et le déposer sur une grille.  
Arroser le cake avec le sirop à l'aide d'un pinceau.  
Répéter l'opération 3 fois avec quelques minutes  
de repos entre chaque fois.  
Démouler le cake à l'aide d'un couteau.

BON APPÉTIT

### Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch

