

Four Multifonctions – Four Combiné vapeur

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Cake au citron ultra moelleux

Pour 1 moule à cake de 24 cm

Panier de courses

2 citrons non traités
100 g de beurre fondu
2 œufs entier
240 g de sucre semoule
1 pincée de sel
125 g de crème fraîche
225 g de farine
½ sachet de levure chimique
20g de beurre pommade pour le moule
Glaçage
1 jus de citron
150 g de sucre glace

Matériel

1 moule à cake de 24/8 cm
1 robot pâtissier ou un fouet électrique
1 zester ou une râpe fine
1 petit cul de poule
1 grille.

Déroulé de la recette

Pour le cake :

Dans la cuve du batteur ou dans un grand saladier, casser les œufs entiers et ajouter le sucre en poudre. A l'aide du fouet, monter l'appareil au *ruban* en vitesse rapide.
Une fois le ruban obtenu, et sur vitesse lente, ajouter le zeste des deux citrons jaunes, puis la farine et la levure préalablement tamisées en pluie.
Ajouter enfin le beurre fondu à température ambiante et la crème fraîche.

Enduire le moule de beurre pommade ou le *chemiser* avec du papier sulfurisé.
Verser l'appareil dans le moule et enfourner à four froid.

Option 1 : Four multifonctions HydraCook

Mode de cuisson – HydraCook – Chaleur tournante – 160°C – 55 min

Diffusion d'humidité 2 – régler par le temps

Timer 1 : à 8 min

Timer 2 : à 40 min

Option 2 : Cuisson Four Vapeur Combiné

Programme personnalisés - Créer le programme –

Phase 1 : Cuisson combinée - Chaleur tournante - 180°C – 10 min – 30% Humidité - ok

Ajouter une étape

Phase 2 : Chaleur tournante - 160°C - 20 min - ok

Ajouter une étape

Phase 3 : Cuisson combinée - Chaleur tournante - 160°C – 10 min - 20% Humidité -Ok

Démarrer maintenant

Option 3 : Cuisson Four Multifonctions

Chaleur tournante - 160°C – 60 min

Démarrer maintenant

A la fin du programme, vérifier la cuisson avec une pointe de couteau. Si la lame ressort sèche, débarrasser le cake sur une grille et laisser refroidir.

Pour le glaçage :

Verser le jus d'un citron jaune dans le sucre glace et fouetter et napper le cake refroidi.

Décorer avec des zests de citron ou des billes de sucre coloré.

Le petit lexique

Chemiser un moule : couvrir un moule de beurre, de beurre et de farine, ou de papier sulfurisé graissé pour favoriser un meilleur démoulage après la cuisson. On peut également chemiser avec une feuille de chou ou une lamelle de légume très finement taillée.

Ruban (monter au) : émulsionner les œufs au fouet afin qu'ils prennent une consistance suffisamment dense pour que l'empreinte du chiffre huit reste visible sur le mélange lorsqu'on le dessine avec le fouet.

Astuce du Chef

Pour varier les plaisirs et faire un cake au chocolat.

Remplacer les zests de citron par 30 g de cacao en poudre et procéder de la même façon.

Pour le glaçage, faire fondre 100g de chocolat noir, ajouter 20 g d'huile de tournesol et 30 g d'amandes concassées ou de grués de cacao pour un effet « rocher »