

Cake au citron, à la crème fraîche & à l'huile d'olive

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 180g de sucre
- 8cl d'huile d'olive
- 4cs de crème fraîche
- 1 citron
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 70g de poudre d'amandes
- Sirop : 2cs de sucre, jus d'½ citron



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une spatule, un zesteur et un moule à cake ou des moules à mini-cakes.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 160°C.
- Battre les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange double de volume et devienne mousseux.
- Ajouter l'huile d'olive et la crème puis le zeste et le jus de citron.
- Incorporer enfin la farine, la levure et la poudre d'amandes.
- Graisser un moule à cake ou des moules à mini-cakes (sauf si en silicone) et verser la pâte dedans.
- Enfourner durant 40 min pour un cake normal ou 25 min pour des mini-cakes.
- Laisser refroidir.
- Pendant ce temps, préparer un sirop à base de jus de citron et de 2 cuillères à soupe de sucre. Le faire chauffer 5 min puis laisser refroidir.
- Napper les cakes à l'aide d'un pinceau et laisser refroidir.

Bon appétit !