

## Dessert

# Cake glacé au citron

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 1 heure (th.6, 200°C)

**Pour 6 personnes :**

4 oeufs moyens

200 g de sucre en poudre

2 citrons non traités

200 g de beurre

200 g de farine

1 pincée de sel

1 sachet de levure chimique

200 g de sucre glace

1. Dans un saladier, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre.

2. Lavez les citrons en les brossant. Essuyez-les, puis râpez finement leur zeste. Ajoutez au mélange. Pressez le jus des citrons et incorporez-en la moitié à la préparation (l'autre moitié servira au glaçage).



3. Mélangez farine, sel et levure, puis tamisez sur la préparation.

4. Ajoutez le beurre fondu sur feux doux.

5. Préchauffez le four (th. 5,

200°C).

6. Battez les blancs en neige ferme. Incorporez-les délicatement.

7. Chemisez un moule à cake d'une feuille de papier de cuisson, puis versez-y la pâte. Enfourez à mi-hauteur et laissez cuire 30 mn.

8. Au bout de ce temps, fendez avec la lame d'un couteau la surface du cake dans le sens de la longueur.

9. Poursuivez la cuisson 30 mn.

10. Démoulez le cake sur une grille. Enlevez la feuille de papier de cuisson et laissez le gâteau refroidir complètement.

11. Pour le glaçage, mélangez le sucre glace avec le reste de jus de citron. Quand la crème est bien coulante, nappez-en très régulièrement le cake. Laissez sécher à l'air libre avant de déguster.