

Cake moelleux citron-amande et écorce de citron

Dans ce cake moelleux citron-amande, l'écorce de citron en morceaux vient réveiller la pâte d'une fraîcheur intense et légèrement amère, qui équilibre la douceur des amandes. La mie reste tendre et fondante grâce à la poudre d'amande et au beurre fondu, tandis que quelques éclats d'écorce réhydratés apportent des ponctuations zestées à chaque bouchée. C'est une recette idéale pour un goûter en famille, un brunch du dimanche ou une fin de repas légère accompagnée d'un thé. Facile à préparer, elle joue la carte de la gourmandise sans complication : quelques gestes simples, un temps d'infusion, et le parfum des agrumes emplit la cuisine, promettant des tranches parfumées et délicates à partager.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 150 g de poudre d'amande
- 100 g de farine de blé
- 120 g de sucre en poudre
- 3 œufs à température ambiante
- 100 g de beurre fondu (ou 100 g d'huile végétale neutre)
- 125 g de yaourt nature
- 1 sachet de levure chimique (≈11 g)
- 1 pincée de sel
- 1 à 2 cuillères à café d'écorce de citron en morceaux (préalablement réhydratée)
- Le zeste fin d'un citron (optionnel)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (optionnel)
- Sucre glace pour saupoudrer (optionnel)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Ecorce de citron en morceaux



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 170 °C (chaleur tournante si possible). Beurrez et farinez un moule à cake ou chemisez-le de papier cuisson.

Réhydratez 1 à 2 cuillères à café d'écorce de citron en morceaux dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède pendant 10 minutes. Égouttez légèrement et hachez finement si vous souhaitez répartir les éclats dans la pâte.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, la farine, la levure et la pincée de sel. Réservez.

Dans un deuxième récipient, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux. Ajoutez le yaourt, le beurre fondu (ou l'huile) et l'extrait de vanille puis mélangez.

Incorporez progressivement les ingrédients secs au mélange humide en soulevant la pâte pour conserver du moelleux. Ajoutez le zeste de citron si utilisé, puis les morceaux d'écorce réhydratés et hachés.

Versez la préparation dans le moule, lissez le dessus et enfournez 30 à 35 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant une lame: elle doit ressortir propre ou avec quelques miettes humides.

Laissez tiédir 10 minutes dans le moule, puis démoulez sur une grille. Une fois refroidi, saupoudrez de sucre glace si désiré et coupez en tranches pour servir.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une infusion plus douce, réhydratez l'écorce dans un peu de sirop (eau+sucre) au lieu d'eau. Hachez finement après réhydratation pour éviter des poches d'amertume. Remplacez le beurre par de l'huile pour une texture légèrement plus humide.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit