

# cake citron confit – 4 portions

## faciles et gourmandes

Ce cake citron confit séduit dès la première odeur : une pâte moelleuse, légèrement humide grâce au yaourt, ponctuée de petits dés d'écorce confite qui apportent une vive acidité caramélisée et une pointe d'amertume noble. La poudre d'amande donne une bouche fondante et gourmande, tandis que quelques amandes effilées ajoutent un croquant subtil sur le dessus. Préparez la pâte en 15 minutes, enfournez et déguster tiède pour un goûter convivial, un brunch ou une fin de repas simple et raffinée. Servez des tranches accompagnées d'une cuillerée de fromage blanc pour une fraîcheur bienvenue : le contraste entre le citron confit, la douceur du yaourt et la texture tendre du cake est à la fois simple et très gourmand.

**P**

PERSONNES

**4**

**T**

PRÉPARATION

**15 min**

**C**

CUISSON

**40 min**

**D**

DIFFICULTÉ

**facile**

## Ingrédients

- 150 g de farine
- 80 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 1/2 c. à café de sel
- 3 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 125 g de yaourt nature (1 pot)
- 1 c. à café d'extrait de vanille

LE MÉLANGE DE LA RECETTE

Citron confit



Scanner pour voir le produit

- zeste fin d'un citron
- 60 g de citron confit, coupé en petits dés (voir dosage)
- 30 g d'amandes effilées
- sucre glace pour saupoudrer (optionnel)

# Préparation

Préchauffez votre four à 170 °C (chaleur statique ou 160 °C chaleur tournante). Beurrez et farinez un moule à cake de 22-24 cm ou tapissez-le de papier cuisson.

Dans un bol, tamisez la farine avec la levure et le sel. Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez.

Dans un autre récipient, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Incorporez le beurre fondu tiède, le yaourt et l'extrait de vanille, puis le zeste de citron.

Versez les ingrédients secs sur le mélange humide et mélangez délicatement jusqu'à obtenir une pâte homogène sans trop travailler.

Pour éviter que le citron confit ne tombe, saupoudrez-le très légèrement d'un peu de farine puis incorporez-le à la spatule dans la pâte en réservant quelques dés pour le dessus.

Versez la pâte dans le moule, égalisez la surface et parsemez les amandes effilées et les dés de citron confit réservés sur le dessus.

Enfournez 35-45 minutes: le cake est cuit lorsque la lame d'un couteau ressort sèche ou avec quelques miettes humides. Surveillez la coloration et couvrez d'un papier aluminium si le dessus brunissait trop tôt.

Laissez tiédir 10 minutes dans le moule puis démoulez sur une grille. Saupoudrez légèrement de sucre glace si désiré. Servez tiède avec une cuillerée de fromage blanc pour la fraîcheur.

## Le conseil des Épices Curieuses

Pour répartir l'arôme sans excès, hachez une partie du citron confit très fin et mélangez-la au beurre tiède avant de l'incorporer à la pâte. Si le citron confit est très humide, séchez et coupez-le puis farinez-le légèrement pour éviter qu'il ne s'enfonce dans la pâte.

