

# Cake au citron et huile d'olive

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		5 min
Cuisson :		35 min
Coût :		2
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	10	

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### Pour la pâte à cake (2 moules à cake)

290 g de sucre en poudre    1 pincée(s) de sel fin de Guérande    200 g de crème liquide entière 30%MG    90 g d'huile d'olive extra vierge    2 oeufs  
 1 zeste de citron jaune    1 jus de citron    230 g de farine T55    10 g de levure chimique (1 sachet)

### Pour la cuisson et la finition

du beurre doux    du nappage miroir neutre

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<b>POUR LA PÂTE À CAKE (2 MOULES À CAKE)</b>					
Préchauffer le four à 180°C. Placer les moules sur la plaque alu perforée. Dans le bol, verser le sucre, le sel, la crème, l'huile d'olive, les œufs, le zeste et le jus du citron. Mélanger 1 minute - vitesse 4.		1 min		4	
Ajouter la farine et la levure. Mélanger 20 secondes - vitesse 4.		20 sec		4	
Mélanger 1 minute - fonction Pétrissage		1 min			Pétrissage
<b>POUR LA CUISSON ET LA FINITION</b>					
Répartir la pâte dans les 2 moules. Couper des bâtonnets de beurre, les placer et les enfoncer légèrement au milieu du cake dans la longueur pour permettre un bon développement régulier. Cuire environ 35 minutes.				0	
Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler. Badigeonner de nappage miroir neutre le haut du cake.				0	