Cake Moelleux au Citron

Pour un cake de 8/10 personnes :

- **200 g de farine tamisée**
- **150 g de sucre**
- **4 œufs**
- **100 g de beurre fondu**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de bicarbonate**
- **2 citrons non traités**

1. Préchauffer le four à 180° à chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Faire fondre le beurre au bain marie ou bien au micro-ondes.
4. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs et le sucre puis fouetter énergiquement jusqu'à obtenir un mélange légèrement blanchi et mousseux.
5. Incorporer ensuite la farine avec la levure et le bicarbonate puis le beurre fondu.
6. Une fois le mélange bien lisse, verser le jus des deux citrons ainsi que les zestes (seulement le jaune car le blanc est amer).
7. Monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient très fermes puis les intégrer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule.
8. Lorsque la pâte est parfaitement homogène, la verser dans un moule à cake généreusement beurré.
9. Enfourner pour 50/55 min de cuisson (à vérifier au couteau : s'il ressort propre c'est cuit).
10. A la sortie du four, démouler immédiatement puis laisser refroidir sur une plaque avant dégustation : c'est prêt !

    Ce cake se dégustera sans problème pour le petit-déjeuner, pour le goûter ou bien à chaque instant de la journée !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !