

# Cake Mousseline au Citron

*Pour 6/8 personnes :*

- **200 g de farine**
- **200 g de sucre en poudre**
- **100 g de beurre ramolli (à chaleur ambiante)**
- **8 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **2 œufs**
- **1 citron bio (non traité)**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter la farine avec la levure.
3. Verser ensuite le sucre et les zestes du citron avec les 3/4 de son jus.
4. Terminer par le beurre puis battre le tout très énergiquement pendant 5 minutes.
5. Ajouter les œufs et le lait puis fouetter à nouveau le tout pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte légère et aérienne.
6. Verser la pâte dans un moule à cake, généreusement beurré, puis enfourner le tout pour 50 à 60 minutes de cuisson.  
Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : si celui-ci ressort propre c'est que c'est cuit.
7. Une fois cuit, laisser le cake refroidir, le démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Avec son moelleux exceptionnel et sa texture ultra légère, ce cake se dévorera en un éclair ! ☐  
On peut l'agrémenter d'une crème dessert ou d'une mousse au chocolat ! Un vrai délice ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



***Vous pouvez retrouver le couteau OPINEL et le plateau ZAK DESIGNS présents sur la photo sur le site de "La Collection"***

- Le couteau OPINEL Office n°112 : [disponible ici !](#)
- le plateau ZAK DESIGNS Osmose Marbre : [disponible ici !](#)

la  
**collec+ion**  
concept store

**Bénéficiez de 10% de réduction sur votre commande avec le code : DELICIMO10**