Cake au citron
Quatre – Quart

Ingrédients :

Pour le plus grand moule rectangulaire sans marque
5 ou 6 œufs soit 320 g environ
Même poids de sucre, beurre et farine de riz
Zeste d'un gros citron ou 2 petits, ou thé vert, ...

Préparation :

- Râper le zeste de citron dans le saladier
- Séparer les jaunes des blancs, les jaunes avec les zestes dans le saladier, et les blancs dans le robot avec une pincée de sel
- Monter les blancs en neige ferme, les laisser tourner encore une minute
- Faire fondre le beurre
- Battre au batteur les jaunes et le sucre, jusqu'à obtention d'une pâte blanche et mousseuse
- Ajouter le beurre fondu, puis incorporer la farine de riz jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
- Ajouter les blancs en neige ferme
- Beurrer et fariner le moule

Cuire 40 min à 190 °

Vérifier la cuisson avec un couteau

Glaçage :

1 ou 2 petits jus de citron et du sucre glace
Mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse, au besoin rajouter du sucre glace