



Cake citron et fraise

Ingredients

Cake citron

2 oeufs
45g de beurre fondu
2 citrons bio
140g de farine
4g de levure chimique
160g de sucre

Confit de fraise

120g de purée de fraises
10g de sucre
2g de pectine

Glaçage

160g de chocolat blanc
20g d'huile
30g de chocolat ruby
1 cuillère à café d'huile
des amandes hâchées

cake citron

- Pour le moule Kyoto de Silikomart -

Préchauffer le four à 160°C

Prélever le zest des 2 citrons et mélanger au sucre

Ajouter les oeufs et mélanger

Verser le jus des 2 citrons et mélanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Incorporer le beurre fondu froid

Verser dans le moule préalablement beurré

Enfourner pendant environ 50 minutes

Enlever le tube, démouler et laisser refroidir sur une grille

Confit de fraises

Faire chauffer la purée de fraises

Mélanger ensemble le sucre et la pectine

Incorporer le mélange à la purée de fraise

Faire chauffer sur feu moye en continuant de mélanger durant 2 à 3 minutes

En remplir la cavité du cake

Mettre au frais 1h



Cake citron et fraise

Glaçage

Faire fondre au bain marie les 2 chocolats séparément

Dans le chocolat blanc ajouter les 20g d'huile, mélanger et napper le cake

Mélanger le chocolat ruby, la cuillère d'huile et mélanger

Mettre en poche et faire des lignes sur le cake

Puis passer un couteau dans le sens inverse des lignes, dans un sens puis dans l'autre pour faire l'effet mille feuille

Sur les côtés du cake ajouter des amandes hâchées