



ALIMENTATION ET BOISSONS

La recette facile et rapide pour faire un cake citron ultra moelleux à tomber !



Pauline Champion

16 mai 2023 3 min

Apprenez à faire un cake citron ultra moelleux qui fera de vous le roi ou la reine des desserts !



La recette facile et rapide pour faire un cake citron ultra moelleux à tomber !

Le cake citron est un dessert frais et délicieux qui convient à toutes les occasions, des anniversaires aux barbecues estivaux.

Dans cet article, nous allons vous apprendre à faire un cake citron ultra moelleux qui fera de vous le roi ou la reine des desserts !

Les ingrédients

Pour faire ce cake citron ultra moelleux, vous aurez besoin de:

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 100 ml d'huile neutre (telle que l'huile de tournesol)
- 1 citron non traité
- 1 pincée de sel

Les étapes

Étape 1 : Préparation des ingrédients

Avant de commencer la préparation de votre cake citron ultra moelleux, vous devez préparer tous les ingrédients nécessaires et les avoir à portée de main. Lavez soigneusement votre citron non traité et râpez le zeste finement. Pressez ensuite le jus de citron et réservez-le dans un bol.

Étape 2 : Préparation de la pâte

Dans un grand bol, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et une pincée de sel. Dans un autre bol, battez les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, puis ajoutez l'huile et le jus de citron. Mélangez bien.

Versez lentement le mélange liquide dans le mélange sec et mélangez doucement jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Ajoutez ensuite le zeste de citron râpé et mélangez de nouveau. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte, sinon le gâteau risque de devenir dur.

Étape 3 : Cuisson

Préchauffez votre four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à cake, puis versez-y la pâte. Tapotez légèrement le moule sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air et lisser la surface du gâteau.

Enfournez le cake citron ultra moelleux et laissez-le cuire pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre ressorte propre. Retirez le cake du four et laissez-le refroidir dans le moule pendant environ 10 minutes avant de le démouler sur une grille pour le laisser refroidir complètement.

Étape 4 : Dégustation

Votre cake citron ultra moelleux est maintenant prêt à être dégusté ! Vous pouvez le servir tel quel, ou le garnir avec du sucre glace, du zeste de citron ou une crème chantilly maison. Ce gâteau est également délicieux servi avec une tasse de thé ou de café pour un dessert léger et rafraîchissant.

Conseils pour réussir votre cake citron ultra moelleux

- Utilisez des ingrédients de qualité : il est important d'utiliser des ingrédients frais et de qualité pour obtenir un cake citron ultra moelleux et savoureux. Utilisez des oeufs frais, de la farine de qualité et un citron non traité pour un goût optimal.
- Ne mélangez pas trop la pâte : lorsque vous mélangez la pâte, veillez à ne pas trop la mélanger pour éviter de durcir le gâteau. Mélangez juste assez pour que les ingrédients soient incorporés, sans plus.
- Respectez la température du four : assurez-vous de préchauffer votre four à la bonne température et de le maintenir à la même température pendant la cuisson pour un cake citron ultra moelleux parfaitement cuit.
- Vérifiez la cuisson : pour vous assurer que votre cake citron ultra moelleux est bien cuit, utilisez un couteau pour vérifier que la pâte est cuite à l'intérieur.

Personnaliser votre cake citron ultra moelleux

Le cake citron ultra moelleux est un dessert qui se prête à de nombreuses variantes et personnalisations. Voici quelques idées pour personnaliser votre cake citron et le

rendre encore plus délicieux:

- Ajoutez des fruits : pour donner une touche fruitée à votre cake citron ultra moelleux, ajoutez des fruits frais ou congelés, tels que des framboises ou des myrtilles.
- Utilisez des épices : ajoutez une pincée de cannelle ou de gingembre à votre pâte pour un goût plus épicé.
- Faites une glaçage : pour donner une touche sucrée à votre cake citron ultra moelleux, faites un glaçage au citron en mélangeant du sucre glace et du jus de citron jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Ajoutez des noix : pour un croquant supplémentaire, ajoutez des noix hachées à votre pâte.

Conclusion

Le cake citron ultra moelleux est un dessert facile à préparer et délicieux à déguster. Avec cette recette facile et rapide, vous pouvez facilement réaliser un cake citron ultra moelleux à tomber pour votre prochain événement ou simplement pour vous faire plaisir. N'oubliez pas de personnaliser votre cake citron selon vos goûts et vos envies, et profitez de chaque bouchée de cette douceur rafraîchissante !

READ NEXT



Quiche Lorraine sans gluten : Une alternative délicieuse pour les intolérants au gluten.

15 MAI 2023



La Belgique et le chocolat : une histoire d'amour chocolatée

13 MAI 2023



La recette de la Quiche Lorraine : Comment préparer ce plat emblématique de la cuisine française à la maison ?

12 MAI 2023

[A propos](#)

[Agence de Marketing Digital](#)

[Contact](#)

DP MEDIAS NEWS - Aix-en-Provence - Paris