

Cake au citron confit



POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 40 MIN

Ingrédients

180 g de farine
1 sachet de levure chimique
3 œufs
120 g de beurre
120 g de sucre
30 g de miel *

1 citron
Chocolat blanc
1 c.à.s cubes d'écorces de citrons confits *
Lamelles d'écorces de citrons confits pour le décor *

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

Recette

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Fouettez les œufs avec le miel et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Ajoutez la farine et la levure puis incorporez le beurre fondu. Rincez le citron, séchez-les puis râpez son zeste au dessus de la préparation. Pressez le fruit pour recueillir 2 c.à.s de jus et ajoutez-le à la pâte. Incorporez les écorces de citrons confits coupées en petits dés et mélangez bien.
- 3 Versez la préparation dans un moule à cake beurré. En décor, ajoutez des lamelles de citron confit dessus.
- 4 Enfournez pour 40 min.
- 5 Faites fondre le chocolat blanc. Glacez le cake avec le chocolat blanc fondu. Servez tiède ou froid.