

Cake citron & myrtille

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 150g de sucre semoule
- 125g de beurre
- 60g de lait
- 3 œufs
- 185g de farine
- 5g de levure
- 40g de crème liquide
- 150g de myrtilles
- 130g de sucre glace
- 25g de jus de citron

Préparation

1. Ajoutez le beurre pommade puis le lait en mélangeant bien.
2. Incorporez ensuite les œufs un à un.
3. Ajoutez la farine et la levure préalablement tamisées.
4. Et enfin ajoutez la crème.
5. Versez la pâte et les myrtilles en alternance dans le moule préalablement beurré ou chemisé avec du papier sulfurisé.
6. (J'ai mélangé les myrtilles avec la pâte avant de la verser dans le moule et elles sont retombées au fond donc je vous conseille d'essayer avec la technique de l'alternance, ou encore de fariner un peu vos myrtilles).
7. Enfourez pour environ 1 heure de cuisson à 160°C, puis démoulez le cake et laissez-le refroidir avant de passer au glaçage.
8. Le glaçage : de sucre glace de jus de citron Mélangez le jus de citron avec le sucre glace.
9. Versez le glaçage sur le cake posé sur une grille puis décorez avec quelques zestes et des myrtilles.
10. Laissez cristalliser avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com