

Cake citron & huile d'olive (Christophe Bacquié)

Catégorie : Recettes de Chefs

Ingrédients

- 150g de sucre
- 2 œufs entiers
- 7cl ou 70g de crème liquide entière
- 120g de farine
- 2g de levure chimique
- 4cl ou 40g d'huile d'olive
- 3cl ou 30g de jus de citron
- 30g de sucre
- 3cl ou 30g d'eau

Préparation

1. dans une casserole et portez à ébullition.
2. Poursuivez la cuisson du sirop à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous.
3. Dès que le cake sort du four, démoulez-le et imbiblez-le avec le sirop.
4. Laissez refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com