

Recette du gâteau arrosé de citron

Elle a été bien réclamée cette recette de Rachael lors de notre séjour dans le Dorset en septembre 2016 ! Rachael était ravie de nous communiquer la recette héritée de sa grand-mère qui a plu aux Français et qui a traversé la Manche à leur demande. C'est plutôt un cake au citron mais comme Rachael a envoyé sa recette traduite par l'ordinateur, en anglais le mot cake (gâteau au sens large) n'a pas le même sens qu'en français (terme spécifique pour une sorte de gâteau en pâte levée moulé en rectangle).



2 gros œufs 300 g de sucre 200 g de farine auto-levante 100 grammes de beurre ramolli 1 citron 75ml de lait	Le sucre 200g pour la pâte et 100g pour arroser le gâteau une fois cuit.
	Farine auto-levante ou farine ordinaire et une cuillère à café de levure chimique

Préchauffer le four à 180°

Mélanger le beurre ramolli et 200 g de sucre pour former un mélange homogène.

Ajouter le lait et les œufs et mélanger.

Ajouter la farine (une petite quantité à la fois), en s'assurant que tous les ingrédients sont entièrement combinés.

Ajouter le zeste de citron et mélanger.

Dans un autre bol, presser le citron et mélanger le jus avec 100 grammes de sucre.

Garnir le moule à cake avec du papier sulfurisé.

Verser le mélange dedans et cuire au four pendant 40-45 minutes.

Lorsque le gâteau est encore chaud, faire des petits trous sur le dessus et verser le mélange de citron et de sucre sur le gâteau et dans les trous.