

Cake à l'huile d'olive et au citron



Ingrédients pour 2 cakes :

- 3 citrons non traités
- 150g de beurre 1/2 sel
- 200g de farine T55 et 280g de farine bise
- 200g de sucre
- 100g de miel
- 8 œufs + 2 jaunes
- 2 sachets de levure
- 1 pincée de bicarbonate
- 200g d'huile d'olive, la choisir douce et fruitée

Aux fourneaux :

1. Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette.
2. Laver les citrons, prélever les zestes et récupérer leur jus.
3. Ensuite, dans un saladier ou au robot, mélanger les œufs et le sucre.
4. Incorporer ensuite la farine, la levure, le bicarbonate.
5. Continuer avec le miel, le beurre, l'huile d'olive les zestes et le jus de citron.
6. Verser la pâte jusqu'au 3/4 dans les moules beurrés. Enfourner pour 1/2 heure dans un four préchauffé à 180°.
7. Vérifier la cuisson. Pour les petits moules, compter environ 20 minutes.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr