Cake au citron de Pierre Hermé

375g de farine
3/4 cac de levure chimique
Le zeste de 3 citrons
400g de sucre (personnellement j'en ai mis que 300 gr)
6 oeufs
190g de crème liquide
2 cas de rhum
1 pincée de sel
135g de beurre doux fondu et refroidi

(j'ai rajouté 2 c à s de graines de chia).

==> Sirop d'imbibage :

75 g d'eau

40 g de sucre

2 cas de jus de citron

Préchauffer le four à 160°C. Mélanger les zeste de citron et le sucre. Laisser reposer une dizaine de minutes le temps de parfumer le sucre. Mélanger la farine et la levure

Ajouter au sucre/citron les oeufs un à un et bien mélanger. Ajouter la crème fraîche et bien mélanger. Ajouter le rhum et le sel et bien mélanger.

Ajouter la farine en plusieurs fois et bien mélanger. Ajouter le beurre et bien mélanger.
Mettre la préparation fans un moule à cake et cuire 60 minutes à 160°C.

Pendant la cuisson du cake, préparez le sirop d'imbibage : portez à ébullition le sucre et l'eau juste pour faire fondre le sucre. Laissez refroidir et ajoutez alors 2 belles cs de jus de citron fraîchement pressé.

Démoulez le cake sur une grille. Si vous avez choisi de l'imbiber de sirop badigeonnez-le à ce moment, puis laissez -les refroidir.