

Gâteau au citron By Cath – Recette au Companion

 Cooking By Cath

Le gâteau au citron est imbibé, dès la sortie du four, de sirop parfumé au citron pour un moelleux et une saveur incomparable.

Lorsque j'ai des invités, je propose ce gâteau au citron nappé d'un glaçage au citron et décoré de quelques fruits, un dessert simple et qui remporte toujours un vif succès.

Je réalise cette recette dans un moule en forme de couronne (moule à savarin ou moule à Kougelhopf).

Parfois j'utilise aussi un moule à cake pour le servir au goûter.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !




Préparation
15 min


Cuisson
37 min


Pause
2 h


Durée totale
2 h 52 min

 **Catégorie :** DESSERT - GOUTER  **Nombre :** 8 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [BATTEUR](#)
- [MELANGEUR](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [MOULE COURONNE 24cm](#) (moule à savarin ou moule à Kougelhopf)
- [ZESTEUR](#)

INGREDIENTS

- 2 citrons (2 zestes pour le gâteau + 50 ml de jus pour le sirop)

Gâteau au citron

- 100 g sucre
- 90 ml huile
- 180 g fromage frais (= 3 "petits suisses" grand format)
- 150 g farine
- 50 g [maïzena](#)
- 1 sachet [levure chimique](#)
- 3 œufs

Sirop au citron

- 140 g sucre
- 125 ml eau
- 2 branches thym frais (facultatif)

PREPARATION

Étape 1 – Gâteau au citron

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Installer le batteur dans la cuve du robot
3. Ajouter les oeufs et le sucre
4. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 7 pendant 2 minutes

Étape 2

1. Laver les citrons puis prélever les zestes et les ajouter dans la cuve.
Conserver les citrons car le jus servira à réaliser le sirop.

