

Atelier Pâtisserie à l'huile d'olive

Le cake citron - huile d'olive et fleurs par Jérémy



Ingrédients

LE CAKE :

1 pot de yaourt ou 125g
de yaourt grec
1 pot d'huile d'olive ou
150g
2 pots de sucre ou 270g
3 pots de farine ou 300g
1/2 sachet de levure
3 œufs
Du sel
1 citron pressé ou 45g
1 c. à s. de graines de
pavot ou 15g
15g de fleurs séchées

LE NAPPAGE

NAPPAGE

200g de sucre glace
Jus d'1 citron

Directions

ÉTAPES :

- 1 - Mélangez tous produits secs ensemble: sel, sucre, farine et levure.
- 2 - Ajoutez les œufs, l'huile, le yaourt et mélangez légèrement.
- 3 - Ajoutez enfin le jus de citron et les graines de pavot.
- 4 - Faites chauffer votre four à 170°C
- 5 - Couler votre préparation soit dans un moule rectangulaire soit un moule à cake.
- 6 - Une fois refroidi, garnissez le fond de tarte avec la crème pâtissière.
- 7 - Enfournez pour la cuisson: 30/40 min pour le format rectangulaire et environ 40/50min pour la version cake
- 8 - Une fois cuit, laissez refroidir votre cake dans son moule
- 9 - Préparez le nappage et ajuster la matière pour obtenir un nappage épais.

Coulez-le et étalez sur la surface du cake, parsemez les fleurs séchées ou graines de pavot. Mettre quelques minutes au frais pour figer le nappage.

LES TIPS DU CHEF

Si vous diluez trop votre nappage, vous aurez un rendu transparent sur la surface, il vaut mieux que le nappage est une texture épaisse pour qu'il soit bien blanc.