

**Chiffon cake citron-chocolat**

  **Pour 8 Croquants-Gourmands**

Mon moule est vraiment très grand, j'ai modifié les proportions
en conséquence, mais je vous mets entre ( ) les proportions d'Assia.

**Le chiffon-cake :**
**- 6 œufs (4)**
**- 160 g de sucre (120 g)**
**- 110 ml de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(70 ml)**
**- le zeste d'un gros citron bio (1 càc de zeste)**
**- 80 ml d'huile (60 ml)**
**- 150 g de farine (100 g)**
**- 1,5 càc de levure chimique (5 g)**

**1 moule à angel-cake (Ø 25,5 cm - h 10,5 cm) (1)
Préchauffage du four à 160°C** 

**Le gâteau doit refroidir dans le moule la tête en bas, sans tomber. Il ne faut donc pas beurrer le moule,
ni le chemiser de papier cuisson.**

Râper finement le zeste d'un citron
Presser les citrons pour en exprimer 110 ml de jus (il a fallu 2,5 citrons)
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec 120 g de sucre.
Fouetter les jaunes jusqu’à ce qu'ils moussent avec les 40 g de sucre restants.
Ajouter le zeste du citron et l'huile en filet tout en continuant à fouetter.
Ajouter le jus de citron, mélanger.
Ajouter enfin la farine et la levure tamisées et travailler jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.
Incorporer les blancs en neige délicatement à la spatule.
Verser la pâte dans le moule et tapoter sur le dessous pour qu'elle s'étale uniformément.
Enfourner pour 40 minutes et vérifier la cuisson.
Retourner le moule sur une grille et laisser refroidir complètement.
Pour démouler, passer une spatule fine tout autour du gâteau pour le faire descendre.
Puis décoller le fond du moule.

**Le nappage au chocolat :**
**- 180 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **au lait (120 g)**
**- 75 g de chocolat noir (50 g)**
**- 130 g de crème liquide (60 g)**

Faire fondre au bain-marie ou comme moi au micro-ondes
les chocolats dans la crème.
Bien mélanger et laisser tiédir.
Faire couler le glaçage sur le dessus du gâteau et le laisser couler le long des parois.
**Laisser refroidir et figer avant de déposer le chiffon-cake sur le plat de service.**