 **Cake très citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/11/Cake-tr%C3%A8s-citron-DSCN7392.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :**  
**- 175 g de sucre**  
**- le zeste de 2** [**citrons**](http://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 3 œufs**  
**- 95 g de crème liquide**  
**- 185 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 65 g de beurre ½ sel**  
**- 40 g de jus de citron**  
**Le sirop :**  
**- 40 g de jus de citron**  
**- 15 g de sucre**

**1 moule à cake tapissé de papier cuisson de 26 cm x 9 (1)**  
**Préchauffage du four à 165°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Le gâteau :**Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Laisser tiédir.  
Râper le zeste des citrons et le mélanger au sucre.  
Presser le citron et peser 40 g de jus.  
Ajouter les œufs en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Incorporer la farine, la levure et la crème et mélanger rapidement.  
Ajouter le beurre tiède et le jus de citron, mélanger pour obtenir une pâte lisse.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 50 minutes.

**Le sirop :**  
Presser le deuxième citron et peser 40 g de jus.  
Ajouter le sucre et faire chauffer jusqu'à frémissement.  
**Le Cake très citron :**  
Sortir le cake du four et l'arroser avec le sirop chaud.  
Démouler immédiatement sur une grille.  
Couper le cake froid en tranches.