**Cake amandes citron et fruits rouges**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/cake-amandes-citron-et-fruits-rouges-p1240451-r.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 70 g de sucre glace**  
**- 120 g de beurre ½ sel**  
**- 140 g de cassonade**  
**- 1 càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 3 œufs**  
**- 90 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 110 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 100 g (75 + 25 g) de** [**myrtilles**](https://recettes.de/myrtille) **(1)**  
**- 100 g (75 + 25 g) de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(1)**

**1 moule à cake de 26 cm x 11 beurré ou tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
  
Râper finement le zeste de citron puis exprimer le jus.  
Mélanger 2 cuillerées de jus avec le sucre glace et réserver.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Le mélanger au fouet avec le sucre, la vanille, le zeste et le jus de citron.  
Ajouter les œufs un à un toujours en fouettant.  
Incorporer la farine, la levure et les amandes en poudre et travailler  
pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter 75 g de framboises et 75 g de myrtilles à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 15 minutes.  
Sortir le moule et répartir sur le dessus le reste des fruits.  
Enfourner pour 45 minutes en surveillant la cuisson.  
Laisser tiédir 10 minutes avant de démouler le gâteau sur une grille.  
Verser le glaçage au citron préparé précédemment sur le dessus du gâteau tiède.  
Laisser durcir avant de découper le cake.