

# Cake au Citron et aux Myrtilles

Pour un cake de 8/10 personnes :

- **200 g de myrtilles fraîches ou congelées**
- **190 g de sucre**
- **150 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **110 g de poudre d'amandes**
- **90 g de farine**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à soupe de jus de citron**
- **1 cuillère à café d'extrait de vanille (liquide ou en poudre)**
- **les zestes d'un citron**

Pour le glaçage :

- **70 g de sucre glace**
- **1 cuillère à soupe de jus de citron**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le beurre avec le sucre, le jus de citron ainsi que les zestes puis la vanille. Battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange crème.
3. Baisser la vitesse puis ajouter les œufs battus et mélanger à nouveau jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse.
4. Incorporer en 3 fois le mélange farine/levure/poudre d'amandes jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. Ajouter ensuite 150 g de myrtilles en prenant de mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
6. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.
7. Enfourner pour 10 minutes de cuisson puis parsemer les myrtilles restantes sur le cake.
8. Poursuivre la cuisson pendant 50 minutes ou plus. Il faut penser à vérifier la cuisson avec un couteau : si celui-ci ressort propre c'est cuit.
9. Sortir le cake du four, le laisser bien refroidir puis le démouler délicatement.
10. Pour le glaçage, mélanger le sucre glace et le citron puis à l'aide d'une poche à douille l'étaler sur l'ensemble du cake : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage de l'amande avec le citron et la myrtille est vraiment à tomber. ☐

Ultra moelleux et fondant en bouche, une explosion de saveurs fera trembler vos papilles ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

