

Cake à la bergamote



Ingrédients (pour 2 cakes) : 375 g de farine, 3/4 cuillers à café de levure chimique, le zeste de 3 bergamotes, 400 g de sucre, 6 oeufs à température ambiante, 190 g de crème liquide, 1 pincée de sel, 135 g de beurre fondu et refroidi, quelques cuillers à soupe de marmelade de bergamote.

Préchauffer le four à 180°C. Tamiser la farine et la levure.

Râper les zeste de bergamotes. Mélanger intimement les zestes et le sucre. Ajouter les oeufs et battre au fouet jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et de couleur pâle. Ajouter la crème fraîche et le sel. Fouetter pour obtenir un mélange homogène. Ajouter le mélange farine/levure en plusieurs fois en remuant avec une maryse (spatule). On obtient un mélange épais et onctueux. Ajouter le beurre en 3 fois. Mélanger.

Verser dans les moules. Enfourner pour une petite heure en surveillant. La lame d'un couteau enfoncée dans le cake doit ressortir sèche. Démouler les cakes et poser sur une grille.

Dans une casserole, faire chauffer doucement la marmelade de bergamote. Avec un pinceau, badigeonner la marmelade sur le cake. Déguster.