



# Panibois®

Révèle vos créations

Moule  
Baronnet



## Cake au citron & à la violette

*Par une faim de sucre*

Pour les ingrédients :

- 180 g de farine ;
- 1 sachet de levure ;
- 3 œufs ;
- 170 g de sucre ;
- 150 g de beurre ;
- 1 pincée de bicarbonate de sodium ;
- 3 citrons non traités ;
- 2 cas de sucre à la violette ;
- 3 cas de liqueur de violette ;
- Violettes cristallisées.



### Préparation

- 1 Laver les citrons. Râper finement le zeste de 2 d'entre eux et presser les 2 pour obtenir leur jus. Dans un bol, fouetter les œufs et le sucre ;
- 2 Quand le mélange double de volume et devient mousseux ajouter la liqueur de violette, la farine et le beurre fondu. Incorporer délicatement la levure, le bicarbonate, le zeste et le jus de citron ;
- 3 Mélanger sans battre pour obtenir une préparation homogène et ajouter 1 cas de sucre à la violette.
- 4 Surveiller la fin de la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau : elle doit en ressortir sèche. ;
- 5 Cuire à 180 °C durant 40 min.

### Sirop

Dans une casserole mettre un citron pressé, quelques cas d'eau et de sucre. Faire bouillir et verser sur le cake encore chaud.

### Glacage

Presser un citron et ajouter la quantité de sucre glace nécessaire pour obtenir un mélange blanc et onctueux. Verser sur le cake bien refroidi.

### Décoration

Placer sur le cake des zestes et des tranches de citron, du sucre à la violette et des violettes cristallisées.

