

Tranche de quatre-quarts au citron, glace vanille, amandes torréfiées au caramel de citron

Recette pour 4



Description

Un biscuit moelleux avec le côté croquant des amandes et une saveur citronnée qui va vous faire sourire.

Ingrédients

Quatre-quarts

- 200 Gr Beurre
- 200 Gr Sucre
- 4 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Farine de blé
- 6 Gr Levure chimique
- 2 Unité(s) Citron

- Beurre

Glaçage citron

- 200 Gr Sucre glacé
- 250 Ml Jus de citron

- Beurre

Glace vanille

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

- Beurre

Amandes caramélisées

- 175 Gr Amandes effilées
 - 100 Gr Beurre
 - 75 Gr Sucre
 - 50 Ml Jus de citron
-
- Beurre

Préparation

Temps de préparation **60 mins**

Préchauffez votre Four à 355 F°

Quatre-quarts au citron

Fouettez le beurre en pommade avec le sucre, incorporez-y les oeufs un à un.

Tamisez la farine et la levure chimique et ajoutez-les au précédent mélange en pliant à l'aide d'une spatule en plastique (maryse). Ajoutez les zestes de vos 2 citrons, assurez-vous d'avoir un mélange homogène.

Préparez votre moule à cake, 25 cm de long pour 12 cm de large environ.

Beurrez le moule et déposez un papier à cuisson sur le fond du moule, beurrez le papier aussi.

Versez votre mélange dans le moule au trois quarts, placez le moule dans le four chaud pour une durée d'environ 45-50 min.

À la sortie du four, démoulez le cake sur une grille idéalement. À l'aide d'une brochette en bois, piquez le cake sur toute la surface. Nappez généreusement de glaçage au citron à plusieurs reprises partout.

Glaçage citron

Tamisez votre sucre glace (impératif), mélangez-le au jus de citron, chauffez l'ensemble une minute au micro-ondes.

Cela vous permettra d'avoir un sirop bien homogène et légèrement nappant lors de l'utilisation.

Amandes caramélisées

Dans une poêle chaude, faites fondre votre beurre ajoutez-y le sucre, laissez légèrement colorer.

Déglacez avec le jus de citron et ajoutez vos amandes préalablement torréfiées dans un four durant 4-5 minutes.

Montage

Déposez une belle tranche de quatre-quarts au citron dans votre assiette. Dessus, déposez une belle boule de glace vanille, recouvrez l'ensemble de votre sauce caramélisée au citron et amande.

Bon appétit!