

# Cake au citron et éclats de framboises

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Gâteau estival où se marient les saveurs citronnées et de la framboise.

## L'astuce du chef

Pour la décoration, vous pouvez confire de fines tranches de citron dans un sirop léger. De plus, nous vous recommandons d'utiliser les citrons Meyers qui sont plus riches en arômes que le citron régulier.

## Ingrédients

### Pour le cake au citron

- 170 Gr Beurre
- 125 Gr Sucre glacé
- 4 Unité(s) Oeuf
- 7 Gr Poudre à pâte
- 140 Gr Farine
- 3 Unité(s) Citron
- 50 Gr Framboises

### Pour le coulis de framboise

- 125 Gr Framboises
- 60 Ml Eau
- 30 Gr Sucre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

### Mise en place

Zestez puis pressez les citrons afin d'en récupérer le jus. Concassez les framboises congelées en éclats. Réservez le beurre à température ambiante afin qu'il devienne pommade. Tamisez le sucre glace. Tamisez la farine. Tamisez la poudre magique.

### Préparation du cake au citron et éclats de framboise

Dans un bol, déposez le beurre et incorporez-y le sucre à glace. Ajoutez les œufs un à un en fouettant. Incorporez-le la farine et la poudre magique au mélange à l'aide d'une spatule, ajoutez les zestes et l'équivalent d'un jus de citron. Enfin, incorporez les éclats de framboise. Beurrez puis farinez les moules à cake et versez-y le mélange. Faites cuire le cake au four pendant 15 à 20 minutes.

### Pour le coulis de framboise

Placez les framboises, l'eau et le sucre dans une petite casserole. Cuire 10 minutes après ébullition. Réduire en purée à l'aide d'un mélangeur et tamiser.

### Dressage de votre assiette

Faites quelques traits de coulis de framboises dans votre assiette. Posez une tranche de cake sur les traits et agrémentez le tout d'une boule de glace vanille.

**Bon appétit!**