

Par Rodenbach  
Cuisine



PRIX DU GROUPE:  
0,75 € / portion

RECETTE

# Cake orange citron

## Ingédients



200g de beurre (très) mou



210g de sucre blanc



Zeste d'1 citron



Zeste d'1 orange



Jus du citron



Jus de l'orange



60g de mascarpone



220g de farine



4 oeufs



1 sachet de levure à pâtisserie



1 pincée de sel



Eau

## Recette

1. Battre au fouet le beurre mou avec 170g de sucre et les zestes hachés ou coupés très finement.
2. Ajouter les œufs un par un en mélangeant.
3. Ajouter ensuite la farine et la levure. Mélanger.
4. À part, mélanger la mascarpone, 15ml de jus de citron et 30ml de jus d'orange. Ajouter au mélange ci-dessus.
5. Ajouter le sel et mélanger.
6. Mettre au four à 180°C pendant +/- 30 minutes.
7. Pendant que ça cuit, faire un sirop avec 40g de sucre, 25ml d'eau, 25ml de jus de citron et 25ml de jus d'orange. Chauffer à feu moyen jusqu'à une consistance sirupeuse.
8. Sortir le gâteau cuit, laisser un peu refroidir puis faire des trous au couteau sur le dessus et verser le sirop.

Bon appétit !

