

CAKE DE « SULLY »

Ingrédients :

- 1 orange et 1 citron (de préférence bio)
- 100 g de poudre d'amandes
- 130 g de sucre en poudre + 50 g
- 50 g de chapelure
- 4 œufs
- 15 cl d'huile neutre
- 1 grosse pincée de cannelle
- 1 sachet de levure chimique

1 moule à cake (24cmx10cm environ)



Lavez et essuyez le citron et l'orange. Râpez finement leur zeste au-dessus d'une jatte. Pressez les 2 fruits et réserver leur jus pour faire le sirop.

Dans la jatte, ajoutez la chapelure, les 130 g de sucre, la levure, la poudre d'amandes, la cannelle.

Mélangez.

Dans un bol, battez les œufs avec l'huile et incorporez petit à petit au mélange précédent.

Préchauffez le four à 180°

Tapissez le moule à cake d'un papier cuisson.

Versez la pâte dans le moule.

Enfourez pour 40-45mn.

Vérifiez la cuisson avec un couteau qui doit ressortir à peine humide.

Laissez tiédir le cake dans son moule.

Pendant ce temps, faire le sirop avec les 50g de sucre et le jus des agrumes. Laissez le frémir jusqu'à ce qu'il épaississe.

Démoulez le cake encore bien tiède et posez le sur une grille à pâtisserie.

Badigeonnez le plusieurs fois avec le sirop.

Retournez le délicatement et faites la même chose avec le restant de sirop.

Laissez le refroidir complètement avant de le déguster.

Peut se servir avec une salade de fruits, des oranges caramélisées, une crème anglaise....

Pour le conserver moelleux quelques jours, l'envelopper froid dans un papier cello (pas d'alu).

Bonne dégustation

En réalité, il s'appelle « cake marocain sans farine »