



Chiffon cake mojito

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Oeufs : 3
Sucre en poudre : 150 g
Huile de pépins de raisin : 5 cl (= 50 g)
Eau : 5 cl (= 50 g)
Rhum blanc : 5 cl (= 50 g)
Citron vert bio : 1
Menthe fraîche bio : 12 belles feuilles
Farine : 100 g
Maïzena® : 50 g
Levure : 1 c. à c.
Sucre glace : 125 g
Citron vert bio : 1

Matériel

un batteur sur socle
un moule à angel cake
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Râper le zeste des 2 citrons verts.
2. Dans le bol du batteur, fouetter vigoureusement et longuement les jaunes avec 50 g prélevés du sucre en poudre.
3. Ajouter ensuite les liquides : huile, eau, rhum et le jus d'un des citrons verts. Ciseler les feuilles de menthe et bien mélanger.
4. Incorporer ensuite les poudres : farine, Maïzena® et levure, bien mélanger également.
5. Monter les blancs en neige, puis leur incorporer les 100 g de sucre restant sur la fin.
6. Préchauffer le four à 160°C.
7. Mélanger délicatement la pâte au mélange de blancs sucrés et verser dans le moule à angel cake. Enfourner pour 40 minutes.
8. Après cuisson, retourner immédiatement sur une grille le moule à cheminée sur ses petits pieds et laisser refroidir ainsi, sans démouler.
9. Quand le gâteau est bien froid, mélanger le sucre glace avec le zeste et le jus du dernier citron vert, et napper le gâteau de ce glaçage.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com