



1. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 6).
2. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux ou au micro-ondes. Réservez.
3. À l'aide d'une **Microplane** (ou d'une autre râpe fine), prélevez les zestes des agrumes. Mettez-les dans un saladier. Ajoutez le sucre et le miel. Mélangez bien.
4. Ajoutez les œufs. Amalgamez-les.
5. Versez la crème fraîche. Mélangez à nouveau.
6. Puis incorporez la farine et la levure, en plusieurs fois, sans trop travailler la pâte.
7. Enfin le beurre fondu.
8. Beurrez un moule à cake et saupoudrez-le légèrement de cassonade. Secouez le moule pour répartir le sucre sur tous les côtés. Versez l'appareil dans le moule et enfournez pour +/- 45 mn (selon votre four). Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du cake : elle doit ressortir sèche ou à peine humide. Démoulez le cake délicatement sur une **grille de refroidissement**. Laissez-le refroidir quelques minutes.
9. Pendant ce temps, pressez les jus des agrumes. Conservez 60 g de ce jus (gardez le reste pour un autre usage ou buvez-le :-)), versez-le dans une petite casserole avec 30 g de sucre et 15 g d'eau. Faites chauffer à feu doux en mélangeant pour bien dissoudre le sucre.
10. Dressez le cake sur un plat de service (car ensuite vous ne pourrez plus le déplacer). À l'aide d'une fine lame de couteau ou d'une pique à brochette, faites des petits trous sur le cake : ils vont permettre au sirop de pénétrer à l'intérieur du cake. Versez délicatement le sirop chaud dans ces trous et laissez le cake s'en imbiber. Aidez-vous d'un pinceau si besoin pour remettre du sirop qui aurait coulé à côté. Servez tiède ou froid.



Ma copine Barbara, et c'est une super astuce, fait les trous à l'aide d'une seringue et injecte ainsi le sirop directement au cœur du cake. Cela lui donne beaucoup de jutosité et de moelleux, et permet au cake de garder sa croûte croustillante ! Si vous le pouvez, réservez la pâte toute une nuit au réfrigérateur avant de la cuire, le cake n'en sera que meilleur. En général j'utilise du miel d'acacia, c'est celui qui a l'indice glycémique le plus bas, mais il reste tout de même riche en sucres, comme tous les miels :-).

Super facile  
30 mn de préparation  
45 mn de cuisson  
Bon marché  
Veggie

### Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à cake et si vous avez une grille de refroidissement, c'est mieux !

- 4 agrumes bios (en général je prends 1 orange, 1 orange sanguine, 1 clémentine et 1 citron mais n'hésitez pas à en prendre d'autres. Prenez-les bios car vous utiliserez les zestes).
- 250 g de farine
- 80 g de miel doux (de préférence du miel d'acacia)
- 110 g de sucre en poudre
- 210 g d'œufs (+/- 3 gros ou 4 petits)
- 90 g de beurre + une noix pour le moule
- 150 g de crème liquide entière
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 à 2 c. à soupe de sucre cassonade (pour le moule)

### Pour le sirop :

- 15 g d'eau
- 30 g de sucre
- 60 g de jus des agrumes

### Variantes :

Si vous n'aimez pas le miel, supprimez-le et mettez 220 g de sucre au total (le pouvoir sucrant du miel est supérieur au sucre).

N'hésitez pas à utiliser d'autres agrumes : main de Bouddha, yuzu, bergamote, mandarine, pomelo... Regardez sur le blog pour d'autres suggestions.

