

CAKE AU CITRON ET DULSE

Ingrédients

2 citrons bio
110 g de beurre
120 g de sucre glace
120 g de farine
1 sachet de levure chimique
2 œufs
3 cs de dulse séchée
Sucre

Préparation :

Râper le zeste des citrons, le mélanger au beurre ramolli et au sucre glace
Ajouter la farine additionnée de la levure, les jaunes d'œufs et les algues
Battre les blancs en neige, les incorporer à la préparation et verser dans un moule
Presser le jus des citrons, y rajouter le sucre, amener à ébullition et répartir sur le cake
démoulé

Cuisson :

35 minutes dans un four préchauffé à 180°



Recette proposée par Anne Yvonne M
D'après le livre « Algues marines » – propriétés, usage, recettes » pages 174-175
Auteur : Ole G.Mouritzen
Edition française Delachaux et Niestlé (2015)

Troc-recette du 14 / 02 / 2018 à Trédarzec