

Cake au gin-tonic

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

Pour le cake

250 grammes de beurre (salé)
325 grammes sucre blond
4 œufs
250 grammes de farine fermentante
75 grammes de yaourt
2 citron vert (jus)
75 ml de gin
150 ml de tonic
1 cuillerée à thé de baies de genévrier (légèrement écrasées)

Pour la glaçure

200 grammes de beurre (à température ambiante)
400 grammes de sucre glace
2 cuillères à soupe de lait
3 citron vert (zeste, râpé)

Pour la finition

1 concombre (coupé en lanières à l’économe)
2 citron vert (zeste, râpé)

Méthode de préparation

Faire le gâteau

1. **Beurrez un moule à cake rond et chemisez-le avec du papier sulfurisé. Préchauffez le four à 180 °C (160 °C si vous avez un four à air chaud).**

2. **Mixez le beurre pendant cinq minutes avec 200 g de sucre pour obtenir une masse aérée et crémeuse. Incorporez les œufs un à un sans cesser de mixer.**

3. **Ajoutez la farine.**

4. **Mélangez le yaourt, le jus d'un citron vert et 50 ml de gin. Ajoutez le mélange dans la pâte.**

5. **Versez la pâte dans le moule à cake et faites cuire au four pendant ± 45 minutes.**

Faire le sirop

6. **Versez le reste du sucre, le tonic, les baies de genévrier écrasées et le jus d'un citron vert dans un poêlon. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 5 minutes pour obtenir un sirop épais. Laissez refroidir pendant 5 minutes et filtrez le mélange dans un bol. Ajoutez le reste du gin et réservez.**

7. **Retirez le cake du four et laissez reposer pendant 5 minutes. Utilisez un bâtonnet pour piquer des trous dans le cake. Nappez le cake avec le sirop. Laissez refroidir le cake dans le moule.**

Faire la glaçure

8. **Klop de boter zacht, voeg beetje bij beetje de bloemsuiker toe en blijf kloppen tot alle suiker is opgenomen door de boter. Voeg de melk en de geraspte limoenschil toe. Meng goed.**

9. **Fouettez le beurre et incorporez peu à peu le sucre glace en continuant à fouetter. Ajoutez le lait et le zeste de citron vert râpé. Mélangez bien.**

10. **Démoulez le cake et disposez-le sur un joli plat. Enrobez-le de glaçage. Garnissez-le de lanières de concombre et de zeste de citron vert.**