

# LEmon CHRISTMAS CAKE

SANS GLUTEN

VÉGÉTARIEN

SANS LACTOSE

Compatible avec les phases  
**DETOX, ATTAQUE, BOOSTER** et **ÉQUILIBRE**  
du programme LeBootCamp

## Ingrédients pour 6 convives :

- 70 g de farine de riz demi-complet
- 75 g de fécule de maïs
- 85 g de poudre d'amande
- 200 g de beurre (ou de margarine non-hydrogénée pour une alternative vegan et sans lactose)
- 200 g de compote de pomme (sans morceaux)
- 50 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 2 citrons BIO
- 1 c. à café de sel fin
- 1 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 c. à café d'extrait naturel de vanille

## Étapes :

### ● 1) Préparez la pâte.

Mélangez dans un saladier les farines, la poudre d'amande, le sel et le bicarbonate. Mélangez au robot le beurre (ou la margarine) en dés puis ajoutez la compote. Mélangez de nouveau et ajoutez les œufs les uns après les autres, la vanille, le zeste d'un citron jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

### ● 2) Faites cuire le cake.

Préchauffez votre four à 180°C. Beurrez (ou huilez pour une alternative vegan et sans lactose) votre moule à cake puis farinez-le. Versez la préparation et enfournez 40 minutes environ à mi-hauteur jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte sèche. Sortez le cake du four, laissez-le reposer une dizaine de minutes puis, démoulez et laissez-le refroidir sur une grille.

### ● 3) Confectionnez les citrons confits.

Lavez et coupez en tranches fines (à l'aide d'une mandoline par exemple) le citron restant. Dans une casserole, alternez une couche de rondelles de citron avec la moitié du sucre puis, le reste des rondelles de citron et le sucre restant.

Couvrez d'eau à niveau et faites confire à feu doux pendant au moins 1 heure.

Égouttez les rondelles et disposez-les en décoration sur le cake en train de refroidir.

