



année 2013

## Cake au citron et graines de pavots



**Ingrédients pour 1 moule Demarle de 24 cm x 9 cm x 7 cm de hauteur** : 190 g de farine T45, 1/2 c à c de levure chimique, le zeste de 2 citrons bios finement râpés, 200 g de sucre, 3 œufs moyens à température ambiante, 95 g de crème fleurette, 1/2 pincée de sel, 170 g de beurre doux fondu, 5 g de graines de pavot.

Zester les citrons avec la râpe **Demarle** ou une Microplane, bien sûr. Dans un cul de poule, verser le sucre et les zestes et frotter avec les doigts. Laisser reposer 10 mn.

Préchauffer le four à 160°C.

Tamiser la levure et la farine. Ajouter les œufs et fouetter pendant 5 mn, l'appareil doit être mousseux et pâle. Ajouter dans l'ordre, la crème fraîche puis le sel. Fouetter pour bien mélanger. Incorporer la farine en 3 fois pour obtenir un mélange épais et onctueux. Ajouter alors lentement le beurre refroidi et le pavot. Mélanger.

Remplir le moule et enfourner pour 1 heure. Piquer le gâteau : si la lame ressort sèche, la cuisson est terminée.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
Conseillère Demarle/Flexipan