Cake citron pavot

La cuisine de Bonny

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

- 70 gr de beurre (41 % de mg pour moi)
- 190 gr de farine
- 100 ml de jus de citron
- 1/2 sachet de levure chimique
- 4 petits ou 3 gros œufs
- 180 gr de sucre en poudre
- 100 ml de crème liquide (15% de mg pour moi)
- 1 cs de graines de pavot
- 1 pincée de sel

La recette

- Préchauffer votre four à 180°.
- Faire fondre le beurre au four à micro-ondes, laisser tiédir.
- Tamiser la farine avec la levure chimique.
- Je me suis servie de mon Kitchen'aid à partir de cette étape.
- Casser les œufs dans le bol, ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter alors le jus de citron, les graines de pavot et la crème liquide, mélanger le tout. Pour finir incorporer le mélange farine / levure, le sel puis le beurre fondu et mélanger à faible vitesse.
- Beurrer et fariner un moule à cake. Verser la pâte puis enfourner 40 minutes. Tester la cuisson à l'aide d'une fine lame de couteau pointue . Laisser un peu refroidir avant de démouler et laisser refroidir complètement avant de le déguster.