

Cake au sirop de coquelicot et graines de pavot

Pour un cake

3 œufs

50g de sucre

100ml de sirop de coquelicot

75ml de lait

200g de farine

1 sachet de levure

2 cuil à café de graines de pavot

1 poignée de pistache

75g de chocolat blanc

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez le sirop de coquelicot, la farine, le lait, la levure et les graines de pavot. Incorporez un peu de colorant rouge pour la couleur et mélangez bien.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant 45 minutes. Au bout de 20 minutes de cuisson pratiquez une entaille sur le cake pour éviter que la pâte se fende n'importe comment et poursuivez la cuisson.

Démoulez à la sortie du four et laissez refroidir sur une grille.

Faites fondre le chocolat blanc au micro onde et versez le sur le cake, parsemez les pistaches et laissez refroidir le glaçage.