

# *Cake orange pavot à la farine de châtaigne*

## *Ingrédients*

*125g de farine de blé*

*75 gr de farine de châtaigne*

*1 sachet de levure chimique*

*1 cuil à soupe de miel*

*60g de cassonade*

*3oeufs*

*1 grosse orange bio (zeste+jus)*

*75ml d'huile d'olive*

*2 cuil à soupe de graines de pavot*

Préchauffez le four à 190°C.

Râpez le zeste de l'orange à l'aide d'une râpe et récupérez le jus (125ml environ)

Mélangez les farines avec la levure, le zeste d'orange et le sucre. Incorporez les œufs puis le miel, l'huile et le jus d'orange. Pour finir ajoutez les graines de pavot et quand la pâte est homogène versez-la dans un moule à cake.

Enfournez à 190°C pendant 45 minutes environ (vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans la pâte elle doit ressortir propre, si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson de 10 minutes).