

Cake citron-pavot et fleur d'oranger

Pour 1 petit cake

3 œufs

80g de sucre

125g de ricotta

180g de farine

50g de poudre d'amande

1 sachet de levure chimique

1 citron (jus+zeste)

2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

2 cuil à soupe de graines de pavot

Râpez le zeste du citron et prélevez le jus.

Préchauffez le four à 190°C.

Dans un saladier fouettez le sucre et les œufs pour les faire blanchir. Ajoutez la ricotta puis la farine, la levure et la poudre d'amande. Mélangez puis incorporez le zeste et le jus du citron ainsi que l'eau de fleur d'oranger et pour finir les graines de pavot.

Versez la préparation dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant 40 minutes.