



LE CAKE AU CITRON ET PAVOT

INFORMATIONS :

- 15min de préparation
- Niveau débutant
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 60g de beurre
- 85g de sucre
- 2 oeufs
- vanille liquide
- 1 citron
- 20cl de lait
- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 20g de graines de pavot
- 100g de sucre glace
- 15g de jus de citron



RÉALISATION DU CAKE :

- 60g de beurre
- 85g de sucre
- 2 oeufs
- vanille liquide
- 1 citron
- 20cl de lait
- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 20g de graines de pavot

Dans un cul de poule **mélanger** 60g de beurre mou avec 85g de sucre.

Ajouter 2 œufs ainsi qu'un peu de vanille liquide et **fouetter**.

Zester un citron et **presser** son jus, puis les **ajouter** à la préparation.

Ajouter 20cl de lait, 180g de farine et 1 sachet de levure chimique, puis **mélanger**.

Terminer en ajoutant 20g de graines de pavot et **mélanger**.

Verser la pâte dans un moule à cake préalablement graissé, et enfourner 1h à 180°C en chaleur tournante.

RÉALISATION DU GLAÇAGE :

- 100g de sucre glace
- 15g de jus de citron

Mélanger 100g de sucre glace avec 15g de jus de citron.

