

Gâteau aux citrons et graines de pavot, recette proposée par Catherine PRONO:

- 2 citrons jaunes bio.
- 80 ou 100 g de sucre en poudre.
- 3 oeufs.
- 100 g de crème liquide.
- 100 g d'huile d'arachide.
- 180 g de farine.
- 1 sachet de levure.
- 20 g de graine de pavot.
- 2 pincées de sel.



- Préchauffez le four à 180°.
- Rincez les citrons, épongez les et prélevez les zestes avec un épluche légumes et mettez dans un robot ou saladier avec les 100 g de sucre.
- Ajoutez les oeufs et mélangez bien au fouet ou au robot.
- Pressez les citrons et versez leur jus dans la préparation avec la crème et l'huile. Mélangez bien.
- Incorporez la farine, la levure et les graines de pavot et une pincée de sel.
- Versez la pâte dans un moule à cake chemisé de papier cuisson et faites cuire 25 à 30 minutes.
- Laissez tiédir et ensuite démoulez le gâteau et servez accompagné d'une marmelade d'agrumes ou yaourt.