

Cake Citron Pavot

Ingrédients pour 8 portions :

- 180g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre fondu
- Le reste d'un citron
- 5 œufs
- 25g de graines de pavot
- 1 sachet de levure
- 120 ml de jus de citron (= 2 ou 3 citrons)

Recette :



Sympa à partager
pour le petit-
déjeuner ou le goûter
des enfants !



1. Préchauffer le four à 170° C. Faire fondre le beurre et le mélanger au sucre en poudre. Ajouter la farine, et la levure. Bien mélanger.
2. Ajouter les œufs un à un en mélangeant entre chaque œuf ajouté.
3. Zester un citron et ajouter les zestes à la préparation. Ajouter les graines de pavot et le jus de citron.
4. Verser la préparation dans un moule en silicone. Enfourner 40 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.
5. C'est prêt !