



Cake au citron et pavot

Ingredients

3 oeufs
120g de sucre
210g de farine
11g de levure chimique
140g de beurre
2cuillère à soupe de graines de pavot
60g de jus de citron
le zest d'un citron

Étape de la recette

- Pour 6 à 8 personnes -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 1min/vitesse 4

Ajouter le beurre, la farine, la levure, le jus de citron et le zest 25s/vitesse 3.5

puis ajouter les graines de pavot et mélanger à l'aide d'une maryse

Verser dans votre moule à cake et enfourner pour environ 35 minutes