

Cake citron et graines de pavot

 maviecaramel.fr

Ma vie caramel

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 60 minutes

Difficulté : facile

Préparation : 3 min

Cuisson : 60 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- **165 g** de sucre
- Zeste de deux citrons
- **2 cuillères** à café de graines de pavot
- **60 g** de beurre fondu
- **3** œufs
- **210 g** de farine
- **8 g** de levure
- **30 g** de fécule de Maizena
- **100 g** de crème liquide
- **90 g** de jus de citron

Sirop d'imbibage :

- Zeste d'un citron
- Jus d'un citron
- **1 cuillère** à soupe d'eau
- **30 g** de sucre

Matériels

- Un **moule cake de 26 cm**
- Fouet
- Zesteur
- Un tamis

Ingrédients

- **165 g** de sucre

- Zeste de **deux** citrons
- **2 cuillères** à café de graines de pavot
- **60 g** de beurre fondu
- **3** œufs
- **210 g** de farine
- **8 g** de levure
- **30 g** de fécule de Maizena
- **100 g** de crème liquide
- **90 g** de jus de citron

Sirop d'imbibage :

- Zeste d'un citron
- Jus d'un citron
- **1 cuillère** à soupe d'eau
- **30 g** de sucre

Matériels

- Un **moûle cake de 26 cm**
- Fouet
- Zesteur
- Un tamis

A savoir avant de commencer

| *Pour un démoulage facile chemisez votre moule de papier sulfurisé ou beurrez et farinez votre moule.*

| *Si vous souhaitez un cake moelleux le filmer immédiatement à chaud à la sortie du four avec du papier cellophane.*

| *Pour avoir un joli cake homogène et gonflé ne pas trop travailler la pâte lors de l'ajout de la farine et levure.*

La recette

| Dans un saladier versez le sucre, les graines de pavot avec le zeste de citron et mélanger.

| Ajoutez le beurre fondu ainsi que les œufs puis mélanger.

| Versez la farine, la levure et la fécule de maïs tamisées.

| Versez la crème et le jus de citron et mélangez.

| Remplir votre moule chemisé ou graissez de votre appareil à cake.

| Cuire dans un four préchauffé à 160° pendant 60 minutes.

| À la sortie du four préparez un sirop d'imbibage.

| Dans un casserole portez à ébullition le sucre, jus de citron et zeste de citron et imbiber à l'aide d'un pinceau votre cake.

| Et voilà votre cake citron graines de pavot est prêt.

DÉGUSTEZ ! 😊