



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Cake citron & pavot

 Pour 4 personnes |  Très facile

 85 min | **1.70€** La portion (prix indicatif)



Une association qui au fil des années est devenu un classique des cakes.

Les ingrédients

- **105 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **15 g** de Maïzena
- **0.25 c à c** de Levure chimique
- **75 g** de Beurre doux
- **30 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **2 pièce** de Oeuf
- **125 g** de Sucre en poudre
- **3 pièce** de Citron jaune bio non traité
- **15 g** de Graine de pavot bleu
- **70 g** de Sucre glace

Étapes de préparation



Préparation : 25 min



Cuisson : 60 min



Attente : 0 min

- 1 Sortez tous les ingrédients pour qu'ils soient à température ambiante. Préchauffez le four à 175°C en chaleur traditionnelle avec une grille au milieu. Graissez et farinez un moule à cake, idéalement de 8 x 18 cm.
- 2 Dans un saladier large, faites fondre 75 g de beurre. Ajoutez l'équivalent 1½ càs de zeste et ½ càs de jus de citron. Mélangez. Versez 30 g (soit 30 ml) crème liquide. Mélangez et mettez de côté.

- 3** Tamisez ensemble 105 g de farine, 15 g d'amidon de maïs, une grosse pincée de sel fin et $\frac{1}{4}$ de càc de levure chimique bombée.

Dans un second saladier large, blanchissez (fouet électrique ou robot) 125 g de sucre et 2 œufs au moins 5 minutes. Le mélange doit être mousseux et blanc.

Ajoutez la farine/amidon. Mélangez à la spatule. Arrêtez de mélanger dès que vous ne voyez plus de farine
- 4** Reprenez le saladier avec le beurre. Ajoutez-y 15 g de graines de pavot. Mélangez.

Versez $\frac{1}{4}$ du mix œuf/farine dans le mix au beurre. Mélangez.

Versez le reste des œufs. Mélangez et arrêtez dès que l'appareil à cake est homogène.
- 5** Versez dans le moule. Tapez pour lisser la surface et enlevez les bulles d'air.

Enfournez environ 55 minutes. Un cure-dent planté au centre doit ressortir propre.
- 6** Faites refroidir 30 minutes dans le moule.

Cinq minutes avant de démouler, faites le glaçage : mélangez 70 g de sucre glace et 2 càs de jus de citron. Démoulez le cake. Mettez-le sur une grille placée au-dessus d'un récipient. Glacez uniformément le cake. Attendez 5 minutes au moins avant de couper une tranche.

Comme tous les cakes, il se bonifie avec le temps. Filmez le cake quand le glaçage est dur, et conservez-le au frais quelques jours ou au congélateur plus longtemps.