Cake citron et graines de pavot

Un cake moelleux au citron, constellé de graines de pavot croquantes. Élégant et frais.

8 personnes	15 min préparation	45 min cuisson	60 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 2 citrons non traités (zeste et jus)
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 120 g de beurre fondu
- 125 g d'yaourt nature
- 230 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à soupe de graines de pavot

Préparation

1. Prélever le zeste des citrons et mettre dans le bol avec le sucre.
   10 sec / vitesse 10
2. Ajouter les œufs, le yaourt, le beurre fondu et le jus de 1 citron.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter la farine, la levure et les graines de pavot.
   20 sec / vitesse 3
4. Verser dans un moule à cake beurré.
5. Cuire 45 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
Prépare un sirop avec le jus du second citron et un peu de sucre pour imbiber le cake tiède.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.