



Cake au citron et aux graines de pavot

[COLLATIONS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10-12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45-55 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 1/2 tasse de farine blanche
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1/2 c. thé de sel
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de beurre non salé, ramolli
- 2 oeufs
- 3 c. table de jus de citron + 1 c. thé de jus de citron
- 1 c. table de zeste de citron
- 1/2 tasse de lait
- 1 1/2 c. table de graines de pavot

Glaçage (facultatif)

- 1 1/2 tasse de sucre en poudre
- Le jus d'un citron

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans une tasse à mesurer, mélanger le lait et 1 c. thé de jus de citron et laisser reposer 5-7

minutes.

4. Dans un autre bol, fouetter avec une mixette le beurre et le sucre à vitesse moyenne pendant 5 minutes.
5. Ajouter les oeufs, 3 c. table de jus de citron, le lait, le zeste de citron et les graines de pavot.
6. Ajouter les ingrédients secs et bien incorporer. Ne pas trop fouetter.
7. Beurrer un moule à pain de 9 par 5.
8. Verser le mélange dans le moule.
9. Cuire de 45 à 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
10. Vous pouvez servir avec un glaçage au citron ou seul. Pour le glaçage, il suffit de mélanger le sucre à glacer et le jus de citron . Verser sur le cake.