

Cake citron pavot

Une recette rapide et idéale à l'heure du thé ! Le peps du citron et la touche chic du pavot bleu pour un délicieux cake.

environ 10 parts    Débutant  up to 20 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à cake
1 râpe universelle

Pour la pâte à cake:

175 gr. de beurre
175 gr. de sucre
3 oeufs
150 gr. de farine de blé
1 sachet de Levure Chimique Dr.Oetker
100 gr. d' amandes en poudre
1 c. à s. de graines de pavot bleu
zestes rapés d'un citron non traité

Pour le glaçage:

150 gr. de sucre glace
20 ml de jus de citron

- 1 Beurrez et farinez un moule à cake. Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

Position de la grille : Milieu

- 2 Préparation de la pâte à cake :

A l'aide d'une râpe universelle, râpez finement le zeste du citron. Dans un récipient, battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Ajoutez les œufs et continuez de battre.

- 3 Incorporez la farine tamisée, la levure, les amandes en poudre, les graines de pavot et les zestes de citron et mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

- 4 Versez la pâte uniformément dans le moule. Placez au four et faites cuire:

- 5 Pour vérifier la cuisson de votre cake, plantez la lame d'un couteau au centre. Si elle ressort sèche, le cake est cuit. Sinon, poursuivez la cuisson. Sortez le cake du four, démoulez et posez-le sur une grille.



6 Glaçage :

Pressez le jus d'un citron et mesurez 20 ml. Tamisez le sucre glace dans un récipient, versez le jus de citron et mélangez jusqu'à obtention d'un glaçage dense. Répartissez le glaçage sur le cake encore chaud en le laissant couler sur les côtés. Laissez prendre.

