AiL MA CÔCOTTE!

GÂTEAU AU CITRON ET AU PAVOT

Super facile
25 mn de préparation
40 de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Si vous avez un moule à bundt cake, c'est une bonne recette pour l'utiliser. À défaut, utilisez un moule rond de 22/23 cm de diamètre ou un moule à cake.

- 180 g + une noisette pour le moule de **beurre**
- 200 g de **sucre**
- 180 g + un peu pour le moule de **farine**
- 70 g de **poudre d'amande**
- 1 c. à café rase de **bicarbonate de soude** (ou de levure chimique)
- 5 **œufs**
- Le zeste d'un **citron** bio
- 1 c. à soupe bombée de **crème fraîche** épaisse
- 120 ml de **jus de citron**
- 25 g de **graines de pavot**

Pour le dressage :

1 c. à soupe de **sucre glace**

- Préchauffez le four à 170°C.
- Faites fondre le beurre et mélangez-le dans un grand saladier avec le sucre. Ajoutez la farine, la poudre d'amande et le bicarbonate de soude. Mélangez. Ajoutez les œufs un par un, puis le zeste de citron et la crème fraîche. Enfin, le jus de citron et les graines de pavot.
- Beurrez (très soigneusement si vous utilisez un moule à bundt cake) votre moule et farinez-le. Versez votre préparation et enfournez pour +/- 40 mn (selon votre four). Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau qui doit ressortir à peine humide. Laissez refroidir avant de démouler puis saupoudrez d'un nuage de sucre glace.

💡 Si vous pouvez, laissez reposer l'appareil au réfrigérateur pendant toute une nuit, et faites cuire le gâteau le lendemain.
Pour zester vos citrons, utilisez une râpe Microplane : super rapide pour obtenir des zestes très fins sans toucher à la peau blanchâtre et amère (le ziste) du citron.
Ne travaillez pas trop la pâte une fois que vous avez incorporé la farine.

Variantes :

Vous pouvez rajouter des bâtonnets de citron confit comme sur la photo.
Si vous aimez les glaçages, délayez petit à petit un peu de jus de citron avec 60 g de sucre glace puis versez ce mélange sur le gâteau une fois refroidi.
Vous pouvez remplacer les graines de pavot par des graines de chia ou ne pas mettre de graines du tout.
Vous pouvez rajouter 1 c. à soupe de rhum.
Pour une version moins riche, supprimez la crème fraîche, le gâteau sera tout de même très bon !