



Cake au citron et graines de pavot



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 yaourt nature
- 2 œufs
- 1 pot de sucre
- 1/2 sachet de levure
- 2 pots de farine blanche
- 1 pot de farine de sarrasin
- 1 cuillère à soupe de graines de Pavot
- 1 citron non traité

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Fouetter le yaourt avec le sucre et les œufs.

Ajouter les farines et la levure en mélangeant au fur et à mesure.

Râper le zeste du citron, presser pour recueillir le jus ; mélanger le jus et le zeste à la pâte.

Ajouter les graines de pavot et mélanger pour les répartir uniformément.

Verser la pâte dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé, enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes.

Démouler après la cuisson et déguster après complet refroidissement.

Le 15 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/15/index.html>