

Cake au citron et au pavot

Ma belle-soeur, en venant passer quelques jours chez nous, avait envie, d'une part de visiter la région et d'autre part de pouvoir préparer et tester plein de nouvelles recettes. C'est donc ce que nous avons fait! Il ne fallait pas non plus trop me forcer pour ça de toutes les façons!

Parmi les recettes que j'aime et qui sont rapides à concocter en revenant d'une belle et longue journée de travail (et oui, l'association de ces deux adjectifs me semble tout à fait possible), il y a ce cake. Une base inratable, il ne reste plus qu'à varier les ingrédients au gré des saisons, des envies et... de ce qui reste dans le placard! Autre avantage, un cake ça ne s'écrase pas trop dans un sac et il fut un très bon goûter lors de randonnées ensoleillées de ce weekend!

Ingrédients:

- 200g de farine
- 150g de sucre
- 100g de beurre
- 3 oeufs
- 20 cl de lait
- 1 beau citron, si possible non traité
- 1 sachet de levure
- 1 grosse c. à s. de pavot

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre à feu doux le beurre.

Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, la levure, les oeufs. Ajouter le beurre, puis le lait.

Préparer des zestes avec le citron, puis faire sortir le jus du citron. Ajouter le jus, les zestes et les graines de pavot au mélange. Il doit devenir un peu mousseux.

Mettre au four pendant 35 min environ.