



Cake au citron et aux graines de pavot

Ingrédients :

100 grammes de beurre demi-sel
150 grammes de sucre
2 oeufs
4 c. à soupe de lait
175 grammes de farine
le zeste et le jus d'un citron
2 c. à soupe rases de graines de pavot
Pour le glaçage
100 grammes de sucre
le jus d'un citron

Préparation :

Mélanger le beurre mou avec le sucre dans le bol d'un robot
Ajouter les oeufs et le lait
Ajouter la farine
Ajouter les zestes et le jus de citron et les graines de pavot
Verser dans deux petits moules à cake de 10 centimètres beurré et fariné
Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés, 35 minutes
Pendant la cuisson, préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et le jus de citron
Etaler sur le cake dès la sortie du four, laisser refroidir

