



GÂTEAU CITRON-PAVOT

Ingrédients

Pour 1 gâteau

180g de sucre

180g de farine

200g de beurre fondu

3 citrons

5 œufs

70g de poudre d'amande

30g de graines de pavot

1 càc de bicarbonate de soude

80g de sucre glace

Étapes

1. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le sucre en poudre, la farine, la poudre d'amande et le bicarbonate de soude. Ajoutez ensuite les œufs un par un, les zestes d'un citron, le jus de 2,5 citrons et les graines de pavot.
2. Prenez votre moule puis beurrez & farinez-le et versez la préparation à l'intérieur avant d'enfourner 35/40 minutes à 170°C.
3. Pendant la cuisson, préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace et le jus d'un demi citron (incorporez le jus petit à petit, jusqu'à avoir la bonne consistance). Versez ensuite votre glaçage lorsque le gâteau aura refroidi.