

# Cakes au citron & au pavot

## Ingrédients :

- 1 citron bio
- 180 g de sucre en poudre
- le zeste du citron
- 200 g de beurre coupé en morceaux
- le jus de citron pressé
- 4 œufs
- 200 g de farine fluide T45
- 7 g de levure chimique
- 60 g de graines de pavot
- 2 pincées de bicarbonate de soude
- 3 bâtonnets de beurre (5 cm/5 mm/5 mm)
- du nappage pour tarte en spray



## Préparation:



AllCook

### Étape 1

Préchauffez votre four à 180 °C. Placez vos moules (en silicone pour ma part) sur une plaque alu perforée. Prélevez le zeste du citron entier et pressez ensuite le jus du citron, réservez.

### Étape 2

Placez le couteau Pétrir/Concasser dans le bol. Ajoutez le sucre, le zeste du citron, le beurre coupé en morceaux. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 9/1 min.

### Étape 3

Raclez la paroi du bol à l'aide de la spatule. Ajoutez le jus de citron pressé et les œufs. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 9/1 min.

### Étape 4

Raclez la paroi du bol à l'aide de la spatule. Ajoutez la farine, la levure chimique, les graines de pavot et le bicarbonate de soude. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog. Pâte P3 Cake/2 min.

### Étape 5

Répartissez la pâte dans le ou les moules à cakes. Posez un bâtonnet de beurre (env. 5 cm /5 mm/ 5 mm) en surface au centre de la pâte (pour un développement régulier des cakes). Enfournez pour 30 à 35 minutes à 180 °C, chaleur tournante. Dès la sortie du four, vaporisez les cakes de nappage en spray. Laissez ensuite refroidir complètement.

♥  
*Régalez-vous!*  
♥