

Cake ultra moelleux citron pavot



Ingrédients :

- 150 ml de lait entier
- 90 g de beurre demi sel
- 80 g de vergeoise blonde
- 150 g de sirop d'érable
- 1 œuf
- Le zeste d'un citron
- 75 g de farine blanche
- 75 g de farine complète
- 2 cuillères à café de bicarbonate
- 4 cuillères à soupe de graines de pavot

Faire fondre le beurre, la vergeoise et le sirop d'érable. J'étais pressée donc je l'ai fait au micro-ondes cette fois, mais on peut le faire à la casserole. Ajouter l'œuf et mélanger.

Dans un saladier, mélanger les farines, le bicarbonate, le zeste du citron. Ajouter le mélange beurre-sirop d'érable-vergeoise et œuf, mélanger, puis ajouter petit à petit le lait. Ajouter les graines de pavot et mélanger.

Laisser reposer la pâte une heure, au frigo ou à température ambiante, ça permet d'avoir un cake plus fondant. Si on est pressé, on peut zapper.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et enfourner pour 40 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, et laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.