**Cake au citron et aux graines de pavot :**

**Ingrédients :**

180 g de farine

½ sachet de levure alsacienne

3 œufs

170 g de sucre

150 g de beurre

1 pincée de bicarbonate de soude ou de fleur de sel

2 citrons non traités

3 c à soupe de graines de pavot

40 g poudre d’amandes (facultatif)

**Recette :**

Préchauffez le four à 180 °C

Lavez les citrons. Râpez finement le zeste de l’un d’entre eux et pressez et pressez les deux pour obtenir leur jus. Dans une jatte, fouettez à la main les œufs avec le sucre.

Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu et la poudre d’amandes.

Incorporez délicatement la levure, le bicarbonate de soude, les graines de pavot, le zeste et le jus de citron.

Mélangez sans battre pour obtenir une préparation homogène. Versez-la dans un moule à cake beurré et fariné. Faites cuire au four 40 min. surveillez la fin de la cuisson en piquant le cake avec la lame d’un couteau … avant de démouler, laissez refroidir.

*On peut faire un glaçage avec
1
150 g de* [*sucre*](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/sucre)[*glace*](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/glace) *1 blanc d'œuf
1 le* [*jus*](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/jus) *de 1* [*citron*](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/citron) *1 c. à soupe de graines de pavot*

*Fouettez le blanc d'œuf pour le faire mousser, ajouter le jus du citron, le sucre glace et la cuillère de graines de pavot, mélangez bien et recouvrez le cake.*

*Astuce pour recouvrir les cakes de glaçage : posez-les sur une grille à pâtisserie elle-même placée au-dessus d'un plat creux, de façon à récupérer le glaçage qui coule avec une cuillère et à le remettre sur le cake.*