

# CAKE AU CITRON ET AUX GRAINES DE PAVOT

pour 6 personnes choisir un petit moule à cake

ingrédients : 100 g de sucre roux ou 80 g de rapadura  
100 g de farine Type 80  
1 oeuf  
2 blancs d'oeufs montés en neige très ferme  
1 cuillère à café de bicarbonate  
2 citrons non triatés  
1 cuillère à soupe de graines de pavot  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préchauffer le four à 180° (th6). Laver les citrons. Râper finement le zeste de l'un d'entre eux, et presser les deux pour obtenir leur jus.

Dans une jatte, fouetter l'oeuf avec le sucre. Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et l'huile d'olive.

Incorporer la levure, le bicarbonate de soude, les graines de pavot, les zestes et le jus de citron. Ensuite, mélanger délicatement à cet appareil, les blancs en neige.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné et faire cuire au four 50 mn. Surveiller la cuisson sur la fin en piquant la lame d'un couteau dans le cake quand elle ressort sèche il est cuit. Avant de le démouler, laisser le refroidir.