

Cake citron-pavot

3 citrons
50 g de beurre
50 g d'huile
250 g de sucre semoule
2 œufs
20 g de graines de pavot
20 g de poudre d'amande
185 g de farine
2,5 cc de levure

- Taillez un citron en fines lamelles. Mettez-les dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition. Egouttez.
- Portez 100ml d'eau avec 100g de sucre à frémissement, ajoutez les rondelles de citron et laissez confire pendant 15 minutes à petit feu.
- Faites fondre le beurre, mélangez-le au fouet avec l'huile, les 150g de sucre restants, les œufs et les zestes râpés de 2 citrons jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux. Ajoutez la poudre d'amandes et le pavot.
- Pressez le jus d'un citron et ajoutez-le au mélange. Ajoutez alors la farine tamisée avec la levure.
- Préchauffez le four à 170 degrés. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et enfournez le cake environ 1 heure (enfoncez-y la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche).
- Laissez le cake refroidir sur une grille. Servez avec les rondelles de citron et arrosez du jus.