


GÂTEAU AU PAVOT ET MOUSSE AU CITRON




INGRÉDIENTS :

- POUR LA BASE
- 1 citron non traité
- 3 œufs
- 120 g de sucre semoule
- 3 cuil. à soupe de lait
- 80 g de beurre + un peu pour le moule
- 200 g de farine + un peu pour le moule
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuil. à soupe de graine de pavot
- POUR LA MOUSSE DE CITRON
- 200 g de mascarpone
- 100 g de crème liquide
- 100 g de lemon curd
- POUR LA DECORATION
- 1 citron non traité
- 40 g d'éclats de pistache

PRÉPARATION :

 15 minutes

 40 minutes

 8 personnes

 Facile

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. **Réalisez la base** : pressez le citron et râpez le zeste. Battez les œufs avec le sucre. Ajoutez le jus et le zeste du citron. Versez le lait et le beurre fondu. Incorporez la farine et la levure tamisées, puis les graines de pavot. Beurrez et farinez un petit moule à manqué et versez-y la préparation. Enfournez pour 35 à 40 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez refroidir.
3. **Réalisez la mousse de citron** : battez le mascarpone et la crème chantilly, puis incorporez doucement le lemon curd à la spatule.
4. Coupez le gâteau refroidi en 3. Tartinez chaque étage de mousse au citron, puis étalez le reste de crème sur le dessus. Décorez avec des rondelles de citron et des éclats de pistache.