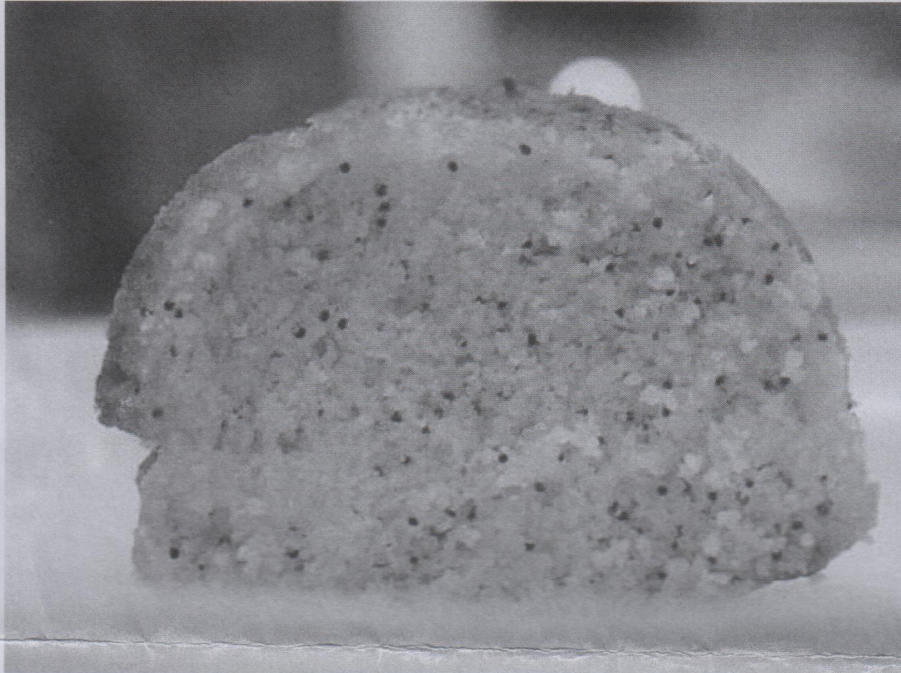




Ultra moelleux au citron et pavot bleu

Préparation **10 mn** | Cuisson **25 mn** | Temps Total **35 mn**



Ingrédients /
pour 6
personnes
200 g de
farine
200 g de
beurre mou
180 g de
sucre
4 oeufs
entiers
1 sachet de
levure
chimique
1 gros citron
jaune
2 cuillères à
soupe
pleines de
pavot
3 cuillères à
soupe de
sucre glace

Préparation Ultra moelleux au citron et pavot bleu

1 Mélanger le beurre mou et le sucre de manière à obtenir une crème mousseuse. Ajouter les oeufs, le zeste du citron et le jus d'un demi citron. Incorporer la farine et la levure, mélanger puis jouter les graines de pavot. Mettre dans un moule beurré et non fariné. Enfourner au four préchauffé à 180° pendant 25 minutes. (+)

Pour finir

Préparer un glaçage avec l'autre moitié du jus de citron et le sucre glace. Ajouter un petit filet d'eau pour que le glaçage soit de texture liquide. A l'aide d'un pinceau, arroser l'ensemble du gâteau dès sa sortie du four. Attendre avant de déguster.