

Cake citron & pavot



Ingrédients :

- * 280g de farine
 - * 250g de beurre mou
 - * 4 œufs
 - * 3càs de Carth'Agrum citron
 - * 200g de sucre
 - * 40g de poudre d'amandes
 - * 1càc de levure chimique
 - * 3càs de pavot
- Glaçage :
- * 150g de sucre glace
 - * 2càs de Carth'Agrum citron
 - * 35g de blanc d'oeuf

Recette :

Préchauffez votre four à 210°.

Fouettez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre mou tout en continuant à fouetter.

Incorporez le reste des ingrédients un à un. Mélangez bien.

Versez votre appareil dans un moule à cake graissé ou dans des caissettes.

Faites cuire 10 minutes à 210°, puis 30-35min à 180°.

Préparez votre glaçage pendant que votre cake repose sur une grille. Pour cela : faites mousser le blanc, ajoutez le citron, puis le sucre glace. Versez le glaçage sur le cake, puis laissez reposer à température ambiante.

Pour la décoration, vous pouvez aussi ajouter quelques lamelles confites ou quelques zestes de citron.

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, le sucre, la poudre d'amandes, la levure chimique, le pavot, Le Carth'Agrum citron, le blanc d'oeuf, le sucre glace, les lamelles de citron (confit), d'autres décorations.