Cake citron - pavot

Ingrédients :

- 2 citrons
1 - citron coupé en lamelles et confites
- 50g de beurre
- 150g de sucre
- 2 œufs
-20g de graines de pavot
- 20g de poudre d'amande
- 185g de farine
- 3 cuillère à café de levure

Préparation :

- ✓ Préchauffer le four à 170°.
- ✓ Faire fondre le beurre.
- ✓ Dans un saladier, mélanger le beurre au fouet avec l'huile, le sucre, les œufs et les zestes râpés de 2 citrons, jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
- ✓ Ajouter la poudre d'amande et le pavot.
- ✓ Ajouter le jus d'un citron et demi.
- ✓ Mélanger puis ajouter la farine avec la levure et mélanger pour obtenir une texture homogène.
- ✓ Verser la pâte dans des moules individuels en silicone.
- ✓ Enfourner les gâteaux pour 20 min de cuisson.
- ✓ Sortir les gâteaux du four et les laisser refroidir sur une grille. Servir avec les rondelles de citron confites et arroser du jus.