

Gâteau au citron pavot et lait ribot

Préparation : 25 mn

Cuisson 25 à 35 mn (45 mn dans mon four)

Les ingrédients pour 10 personnes :

Le zeste d'1 citron

4 c à s de jus de citron

2 c à s de graines de pavot

18 cl de lait ribot ou de lait fermenté

125 g de beurre demi-sel mou

150 g de sucre de canne blond

2 oeufs

180 g de farine

2 c à c rases de levure chimique

25 g de poudre d'amandes

Beurre pour le moule

Beurrer le moule de diamètre 25 cm maximum et le mettre au frais.

Dans un saladier mélanger le beurre avec le sucre et le zeste de citron jusqu'à consistance crémeuse. Incorporer les oeufs un par un. Ajouter la farine, la levure, la poudre d'amandes et les graines de pavot alternativement avec le lait ribot sans cesser de remuer. Ajouter le jus de citron et mélanger à nouveau.

Verser dans le moule et lisser la surface. Cuire à four préchauffé à 180° en convection naturelle pendant 30 mn environ jusqu'à ce que le gâteau soit doré (faire le test de la lame de couteau qui doit ressortir sèche quand on pique le gâteau). Laisser tiédir 15 mn et démouler sur une grille.

Ce gâteau peut être fait avec des zestes et du jus d'orange à la place du citron. On trouve le lait ribot ou le lait fermenté dans toutes les grandes surfaces.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>