

# Cake au citron

## Ingrédients :

3 œufs  
180 g + 15 g de sucre  
60 g de crème liquide  
165 g de farine  
90 g de beurre  
2 jus de citron + 2 zestes de citron  
2 c. à soupe de graines de pavot  
 $\frac{1}{2}$  c. à café de cardamome moulue  
1 c. à café de levure  
 $\frac{1}{2}$  c. à café sel



## Préparation :

Beurrer un moule à cake. Préchauffer le four à 165 °c (th 5-6).

Dans une jatte, mélanger les œufs, le sucre (180 g) et les zestes de citron.

Ajouter la crème et mélanger.

Ajouter la farine et la levure, 1 c. à soupe de graines de pavot et la cardamome et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajouter le beurre fondu tiédi et mélanger.

Ajouter 1 jus de citron et mélanger.

Verser dans le moule, lisser la surface et parsemer de graines de pavot.

Enfourner 45 min.

Juste avant la fin de la cuisson, préparer un sirop avec 1 jus de citron et le sucre qui reste et le faire chauffer.

A la sortie du four, badigeonner le cake avec le sirop en passant plusieurs fois sur toute la surface. Laisser tiédir et démouler.

RQ : par goût personnel, je baisse un peu la quantité de sucre, de beurre et de crème. Dans mon four, je le cuis à 180 °C entre 30 et 35 min.