

Cake aux graines de pavot & sirop de sureau



QUANTITÉ

6/8 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

35 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 3 oeufs
- 80g de sucre (blanc ou roux)
- 160g de farine
- 1 sachet de levure
- 150g de beurre
- 20g de graines de pavot
- 2 cuillères à soupe de sirop de sureau
- 1 citron
- 1 pincée de sel



Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre.

Ajoutez la farine et la levure.

Faites fondre le beurre au micro-onde ou au bain-marie puis incorporez le au mélange.

Ajoutez les graines de pavot, le sirop de sureau ainsi que le jus et les zestes du demi citron.

Mélangez bien.

Versez la pâte dans un moule à cake et faites le cuire à 180°C pendant 35 minutes.