



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Je m'inscris! X



## Gâteau au citron et aux graines de pavot

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 1/2 tasse de sucre granulé
- 2 oeufs
- 2 cuillères à table de zestes de citrons ou d'orange râpé finement
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 1/2 tasses de farine
- 1 cuillère à table de graine de pavot
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 1/2 tasse de babeurre
- 1 tasse de sucre glace
- 2 cuillères à table de jus de citron ou d'orange
- tranche et zestes de citron confit (facultatif)

### PRÉPARATION

1. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre granulé jusqu'à ce que le mélange soit gonflé. Ajouter les oeufs, un à un, en battant bien après chaque addition. Ajouter le zeste de citron et la vanille en battant. Dans un autre bol, mélanger la farine, les graines de pavot, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Incorporer les ingrédients secs à la préparation au beurre en trois fois, en alternant deux fois avec le babeurre.

Préparation	20 minutes
Cuisson	55 minutes
Portion(s)	16 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Fibres	1 g
Protéines	4 g
Calories	297
Total gras	13 g
Total glucides	42 g

2. Verser la pâte dans un moule à cheminée (de type Bundt) d'une capacité de 10 t (2,5 L), beurré et fariné. Cuire au centre du four préchauffé à 325°F (160°C) pendant environ 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir pendant 10 minutes avant de démouler le gâteau.

3. Dans un petit bol, mélanger le sucre glace et le jus de citron. Badigeonner la glace sur le dessus du gâteau encore chaud. Laisser refroidir. (Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance, l'envelopper d'une pellicule de plastique et le mettre dans un contenant hermétique. Il se conservera jusqu'au lendemain à la température ambiante et jusqu'à 1 mois au congélateur.) Au moment de servir, garnir le gâteau de tranches et de zeste de citron confits, si désiré.