

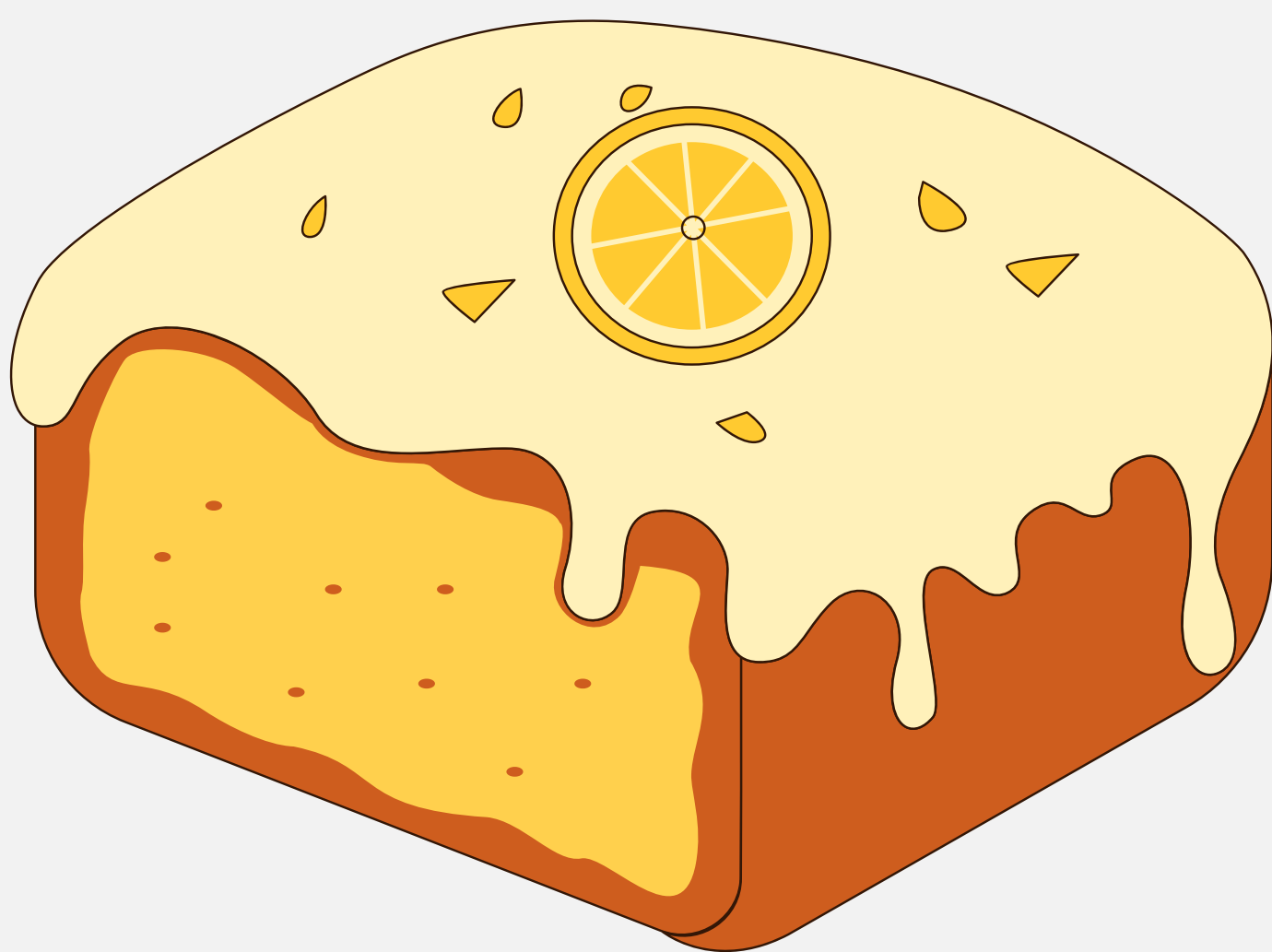
beurre



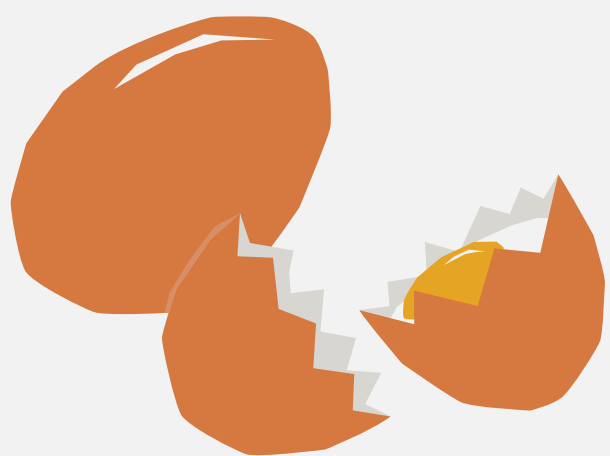
Sucre

Sucre

# CAKE



Lait



Oeufs

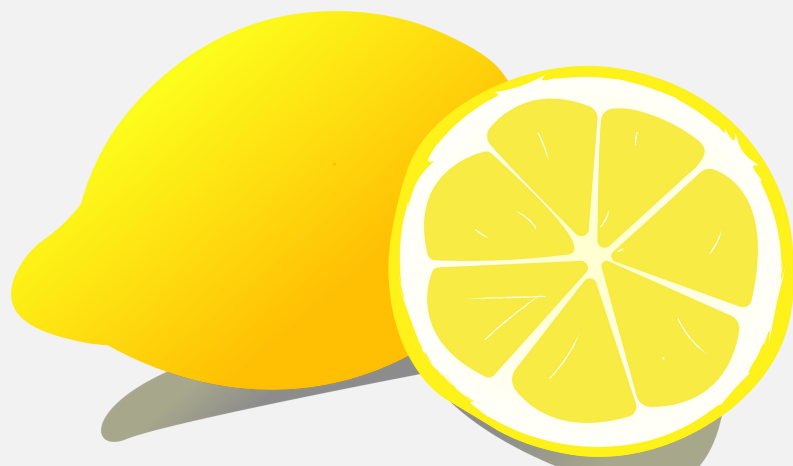
# CITRON PAVOT



Poudre à pâte



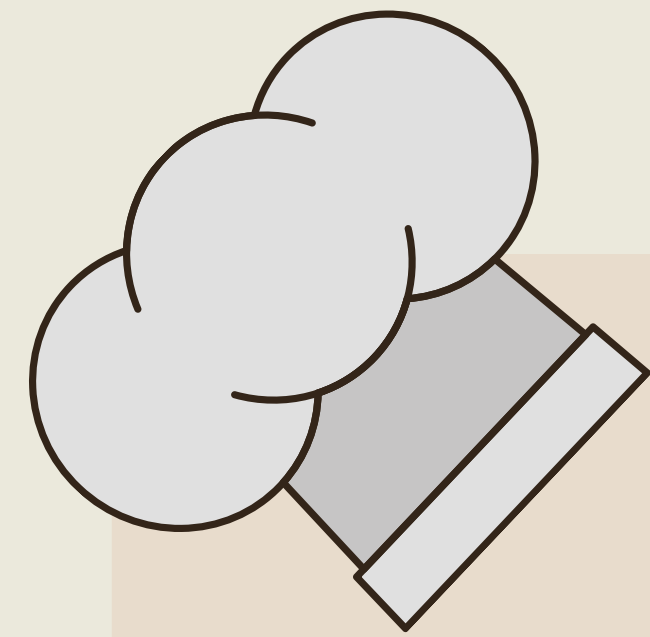
pavot



citron



Farine



## Ingrédients

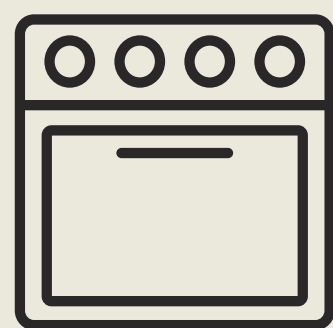
- 265 g (1 3/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de pavot
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 115 g (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 265 g (1 1/4 tasse) de sucre
- 3 citrons, le zeste râpé finement
- 3 œufs
- 125 ml (1/2 tasse) de jus de citron
- 60 ml (1/4 tasse) de lait



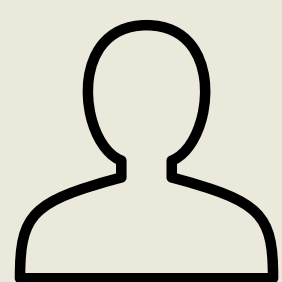
## Préparation



**20 min**



**1h**



**10**

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à pain de 25 x 10 cm (10 x 4 po) et d'une contenance de 1,5 litre (6 tasses). Tapisser le moule de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés.
- Dans un bol, mélanger la farine avec les graines de pavot et la poudre à pâte.
- Dans un autre bol, crémer le beurre avec le sucre et le zeste de citron au batteur électrique. Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le jus de citron et le lait. Verser la pâte dans le moule.
- Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur une grille. Démouler.