

**Copyright à insérer pour utilisation du visuel :**

© 2017 – Texte et visuel : Chef Clément® pour Alfapac®- [www.chefclement.com](http://www.chefclement.com)

***Conditions de diffusion :***

*Diffusion unique sur le site* [*http://alfapac.eu/*](http://alfapac.eu/) *et sur la page Facebook* [*https://www.facebook.com/AlfapacFrance/*](https://www.facebook.com/AlfapacFrance/) */ Pour toute diffusion complémentaire, s’acquérir des droits auprès de Chef Clément (*[*contact@chefclement.com*](mailto:contact@chefclement.com)*) – Citer l’auteur à chaque diffusion.*

**Cake au citron et pavot**

Ingrédients :

* 50 g de yaourt nature
* 135 g de beurre demi-sel pommade
* 125 g de farine T55
* 50 g de farine de sarrasin
* 2 œufs entiers
* 6 g de levure chimique
* 3 g de bicarbonate alimentaire
* 50 g de sirop d’érable
* 10 g de vergeoise
* 50 g de sucre
* 55 g de jus de citron jaune + Zestes râpés
* 1 gousse de vanille
* 100 g de graines de pavot

Ingrédients pour le sirop :

* 60 g de jus de citron jaune
* 60 g d’eau
* 50 g de sucre

Durée de préparation : 20 minutes  
  
Temps de cuisson : 25 minutes  
  
Nombre : 7 cakes individuels

1/ Mélanger au fouet le beurre pommade avec le sucre, vergeoise et sirop d’érable. Rajouter le yaourt nature avec les œufs entiers puis mélanger à nouveau.

2/ Rajouter la farine de blé, farine de sarrasin, levure et bicarbonate. Mélanger jusqu’à l’obtention d’une texture homogène.

3/ Pour terminer, récupérer les graines d’une gousse de vanille, les ajouter à la préparation avec le jus de citron, zestes râpés et graines de pavot. Mélanger une dernière fois puis disposer la préparation dans les moules à cakes Alfapac en les remplissant aux 2/3.

4/ Enfourner pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C en chaleur tournante.

5/ Pendant la cuisson, préparer le sirop en portant à ébullition le sucre, jus de citron et eau. Laisser réduire environ 2 minutes jusqu’à l’obtention d’une texture sirupeuse.

6/ Vérifier la cuisson des cakes avec la pointe d’un couteau puis, dès la sortie du four, verser une cuillère à soupe de sirop sur chaque cake. Laisser refroidir et déguster.