

CAKE MOELLEUX AMANDES & CITRON



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 3 œufs
- Beurre doux ou 1/2 sel 100g
- Sucre blanc/roux ou cassonade 100g
- Farine blanche 100g
- Levure chimique ou bicarbonate de sodium
- Poudre d'amandes 100g
- 1 citron jaune (65 à 70mL de jus + zestes)
- Graines de pavot 1 à 2 càs = 10 à 20g
- Facultatif : amandes effilées pour la déco 20g
- Facultatif : quelques gouttes d'arôme amande

Astuces :

- Remplacer le jus de citron par du jus d'orange.
- Remplacer les graines de pavot par des graines de chia.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 35 à 40 minutes
Pour un cake de 6 à 8 personnes

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Laver le citron et le **zester** pour récupérer les zestes.
3. Couper le citron en 2 et le **presser** pour récupérer le jus.
4. Faire **fondre** le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
5. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs et le sucre.
6. **Ajouter** le beurre fondu, le jus de citron et l'arôme amande (facultatif) et fouetter.
7. Ajouter la farine, la levure chimique ou le bicarbonate de sodium et la poudre d'amandes et fouetter.
8. Ajouter les graines de pavot et les zestes de citron et fouetter.
9. **Verser** la pâte dans un moule à cake (22 cm de longueur).
10. Facultatif : parsemer d'amandes effilées sur la surface du cake.
11. Enfourner **15 minutes à 180°C puis 20 à 25 minutes à 150°C**. Si vous plantez la lame d'un couteau dans le cake et qu'elle ressort propre, c'est que le gâteau est cuit. Laisser reposer et servir.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr