



Cuisine et
dépendances

Moelleux citron et graines de pavot



Ca y est, c'est la reprise, ces deux semaines sont vite passées - normal, c'est toujours comme ça les vacances me direz-vous. Mais là c'était plus que des vacances, c'était **La Réunion**. Des paysages merveilleux, des poissons colorés, une eau limpide, de belles plages, des cocotiers gigantesques, un beau soleil et une t° idéale, on se croyait au paradis. J'ai adoré leur cuisine : samossa et bouchon à petite dose (c'était bon mais pas très fin), surtout les caris, les massalés, les rougails, les légumes et fruits exotiques. Je me suis régalée des avocats, pitaya, fruits de la passion, vanille, et bien d'autres, il n'y a que la papaye dont le parfum m'a rappelé une vague odeur suspecte (il faut sentir pour comprendre)... J'ai pu ramener quelques uns de ces mets en métropole et je suis en phase test de recettes. En attendant je vous laisse une recette faite avant de partir en voyage : le moelleux au citron et aux graines de pavot. Une très-très bonne recette, simple et parfumée, de cake au citron où les graines de pavot apportent une touche croquante très agréable. Recette inspirée de celle de [Kouka](#).

Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 2 citrons non traités
- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 85 g de farine de blé T 55
- 100 g de poudre d'amandes
- 1/2 sachet de levure
- 40 ml d'huile d'olive
- 40 g de graines de pavot

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Plonger les deux citrons dans une petite casserole d'eau. Porter à ébullition, puis diminuer le feu et laisser cuire à couvert durant une heure sur feu doux. Egoutter les citrons et laisser refroidir.

Couper les citrons en deux et retirer les pépins. Couper les citrons entiers (peau et pulpe) en gros dés et les placer dans le bol du mixeur. Mixer rapidement, puis verser l'huile d'olive et mixer jusqu'à

obtenir un mélange homogène.

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi et mousseux. Incorporer la purée de citron. Ajouter la farine, la poudre d'amandes et la levure en mélangeant au fur et à mesure.

Verser les graines de pavot et mélanger pour les répartir uniformément.

Verser la pâte dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé, enfourner et laisser cuire 30 à 45 minutes.

Démouler après la cuisson et laisser refroidir avant de découper le cake en tranches.

Le 29 Avril 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/04/29/index.html>