

## Gâteau au citron et aux graines de pavot

Pour le gâteau:

40g de graines de pavot  
120g de beurre fondu  
180g de sucre  
2 oeufs battus  
le zeste de 3 citrons râpés  
le jus d'un citron  
180g de farine tamisée  
½ sachet de levure chimique  
4 c à soupe de lait  
1 pincée de sel

Pour la garniture

le jus de 5 citrons  
120g de sucre  
le zeste de 2 citrons

- préchauffez votre four à 180° ; beurrez un moule, tapissez-le de papier sulfurisé
- battez le beurre et le sucre dans un saladier, incorporez sans cesser de remuer les oeufs, le jus et le zeste de citron puis la farine le sel, la levure, le lait et les graines de pavot.
- répartissez le mélange dans le moule (peu profond) sur une épaisseur d'environ 1,5 ou 2cm et faites cuire environ 45mn jusqu'à ce que le gâteau ait levé et pris une jolie couleur dorée.
- mélangez le jus, le sucre et le zeste de la garniture, ajoutez un peu d'eau et laissez cuire 5mn en tournant.
- Sortez le gâteau cuit du four et humectez-le immédiatement avec le sirop.
- laissez refroidir avant de démouler