

Cake marbré citron de menton/pavot

Ingrédients pour 1 cake :

Cake :

Beurre : 70 g

Sucre : 200 g

Sel : 1 pincée

Œuf : 3 pièces

Farine : 160 g

Levure chimique en sachet : 10 g Crème liquide 30% de MG : 10 cl

Citron de menton : 1 pièce

Pavot : 15 g

Charbon végétal : 2 g

Décors :

Sucre glace : 130 g

Jus de citron : 2,5 cl Citron de menton : 1 pièce Fleur comestible : 40 g

1/ Le cake :

Dans le robot équipé du fouet, mélanger le beurre, le sucre et le sel. Ajouter les œufs, puis la farine tamisée avec la levure, et enfin la crème. Séparer la pâte en 2. Aromatiser 1 pâte avec le pavot et la colorer avec le charbon végétal. Aromatiser la 2ème pâte avec le jus et le zeste du citron. Remplir un moule à cake préalablement beurré et chemisé de papier sulfurisé, avec les 2 préparations en alternant les couches. Dessiner une zébrure à l'aide d'un cure-dent. Mettre le four sur le mode guide saveur/ gâteau, et laisser cuire le temps indiqué. À la sortie du four, laisser refroidir le cake avant de le démouler.

2/ Le glaçage :

Dans un saladier, fouetter le sucre glace et le jus de citron pour obtenir un mélange homogène. Recouvrir le cake avec ce glaçage. Laisser sécher quelques minutes avant de décorer de zestes de citron et de fleurs. Servir tiède ou froid.