

## Cake Citron-Pavot-Gingembre confit

### Ingrédients :

- 200 g de farine (blé, riz, amarante, ce qui vous fait plaisir ! Dans mon cas, c'était de la farine de riz)
- 125 g de sucre blond non raffiné en version avec sirop - 170g de sucre en version sans sirop
- 70 g de beurre ou margarine fondu(e)
- 3 œufs
- le zeste de 2 citrons jaunes ou 3 citrons bergamote
- le jus d'1/2 citron jaune si vous utilisez les bergamotes, ajouter au 1/2 jus de citron jaune, le jus d'un citron bergamote
- 10 cl de crème végétale liquide au choix (ici coco)
- 2 ou 3 cuil. à soupe de graines de pavot
- 50 à 75g de gingembre confit
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 pincée de sel

### Sirop :

- le jus d'1/2 citron jaune
- 80 g d'eau
- 40 g de sucre blond non raffiné

### Préparation :

- Faire fondre le beurre. Réserver.
- Hacher le gingembre confit à l'aide d'un bon couteau. Réserver.
- Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Ajouter le zeste de citron râpé, le jus de citron, le sel et la crème liquide. Mélanger.
- Ajouter ensuite la farine et le bicarbonate, puis incorporer le beurre fondu refroidi.
- Ajouter enfin les graines de pavot et le gingembre confit.
  
- Verser la pâte dans un moule à cake graissé et fariné.
- Enfourner 10 minutes dans un four préalablement préchauffé à 180°C, puis baisser la température à 150°C et laisser encore cuire environ 50 minutes. Evidemment, le temps de cuisson est à adapter selon votre four : votre cake est cuit lorsque la pointe du couteau plantée dedans ressort propre.

Pendant ce temps, préparez le sirop (facultatif) :

Mettre le sucre, le jus de citron et l'eau dans une casserole et amener à ébullition. Remuer jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'un sirop (le sirop est prêt lorsqu'une goutte posée sur une assiette ne coule pas)

- A la sortie du four, démouler le cake sur un plat et répartir le sirop à l'aide d'un pinceau afin qu'il s'en imbibe de façon homogène.