

Moelleux pavot limoncello



Ingrédients

- 200 g de beurre demi-sel MOU
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 4 oeufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot

Pour le sirop

- 12 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de Limoncello

Préchauffer le four à 170°C, chaleur tournante si on a.

Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre (on peut le faire au batteur électrique mais ce n'est pas nécessaire).

Ajouter ensuite le zeste du citron et les graines de pavot, mélanger à nouveau.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant à chaque fois, puis verser le jus du citron.

Mélanger et verser la farine et la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné et enfourner pour 1 heure.

Au bout d'une heure, vérifier la cuisson et ajuster si besoin (moi j'ai eu besoin de remettre 10 minutes mais ça dépend vraiment des fours, il vaut mieux y aller progressivement).

Pendant que le gâteau cuit, préparer le sirop : faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à la dissolution du sucre. Sortir du feu, jouter le limoncello et laisser refroidir.

Lorsque le gâteau sort du four, badigeonner abondamment, à l'aide d'un pinceau, les parties les plus cuites de la croûte, puis verser le reste du sirop au-dessus du gâteau.

Laisser **IMPERATIVEMENT** reposer une nuit avant de déguster, puis se régaler avec un bon café, thé, infusion...