



# GÂTEAU CITRON PAVOT

Les recettes de cuisine bio du **Fenouil biocoop** par Marielle

**Préparation : 15 minutes • Cuisson : 30 minutes • Pour 6 à 8 personnes**



## INGRÉDIENTS

- 200 g de farine T65\* (ou 100 g farine de riz + 100 g de poudre d'amande\*)
- 3 œufs\*
- 120 g de sucre de canne
- 1 sachet de poudre à lever
- 8 cl d'huile d'olive
- le jus d'un gros citron et son zeste
- 1 c à s de graines de pavot
- 10 cl de lait de riz

\*peut contenir des allergènes

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Blanchir les œufs avec le sucre.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande et la levure.
4. Ajouter l'huile d'olive et le lait de riz, puis les œufs blanchis.
5. Verser la moitié du jus de citron, ajouter le zeste et les graines de pavot.
6. Huiler et fariner un moule à manqué de 23 cm de diamètre puis y verser la préparation et cuire 30 minutes.
7. À la sortie du four, arroser le gâteau avec le reste du jus de citron. Laisser tiédir, démouler et déguster !

Le Fenouil  
**biocoop**  
www.lefenouil-biocoop.fr



MAGASINS BIOLOGIQUES

**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
Accueil : 02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
Accueil : 02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
Accueil : 02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
Accueil : 02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Houza  
Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)