



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



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'Haouza
Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr