



CAKE CASSIS PAVOT HUILE D'OLIVE

Pour un moule à cake de 16 ou 18cm.

L'appareil à cake : 50g de bonne huile d'olive, 20g de beurre, 140g de sucre et le zeste d'un citron, 120g de farine T55, 6g de levure chimique, 50g de graines de pavot, 1 pincée de sel gris, 2 gros œufs, 50g de crème fleurette 35%MG, 160g de baies de cassis et 20g de farine. Beurre pour le moule.

Chauffer le four à 150° chaleur tournante. Beurrer le moule à cake, le tapisser de papier cuisson. Fondre le beurre, y ajouter l'huile d'olive. Mélanger le sucre avec le zeste du citron. Dans la cuve du robot et à la feuille, mettre la farine tamisée avec la levure, le sel, les graines de pavot. Ajouter les œufs puis la crème et enfin le sucre parfumé. Terminer en incorporant le mélange beurre huile légèrement refroidi. Quand l'appareil est homogène ajouter délicatement les baies de cassis préalablement enrobées de farine.

Enfourner environ 1 heure à vérifier. Laisser tiédir avant de démouler. Pour un cake ultra moelleux, faire un sirop en portant à ébullition 50g de sucre et 50g d'eau et en imbiber le cake encore tiède.

Le déguster bien refroidi, éventuellement poudré de sucre glace et décoré avec quelques baies de cassis

Facultatif : Mélanger 1 petit blanc d'œuf et 100g de sucre glace pour réaliser un joli glaçage.

