

Gâteau Citron-Pavot

Pour 8 personnes 120g de beurre ramolli
2 oeufs
150g et 180g de sucre
le jus de 2 citrons ou 3 (selon la grosseur)
le zeste de 2 citrons
180g de farine
1 pincée de sel
4c à soupe de lait
1 sachet de levure chimique
50g de pavot bleu

Préchauffer le four à 180°

Beurrer un moule rectangulaire (23x8x3) recouvert de papier sulfurisé

Battre le beurre et 150g de sucre dans le saladier

Incorporer les oeufs en remuant à la cuillère

Ajouter les zestes, la farine, le sel, la levure, le lait et le pavot

Verser dans un moule, cuire 20 à 25 minutes (jusqu'à ce que le gâteau soit levé et de belle couleur)

Mélanger 180g de sucre et le jus du citron

Sortir le gâteau du four, le percer en plusieurs endroits avec la lame d'un couteau et le recouvrir du mélange en versant petit à petit pour laisser le temps au jus de citron d'humecter le gâteau
Laisser refroidir, puis couper en petits cubes

Mousse de citron

Pour 6/8 personnes 1 boîte de lait concentré NON sucré
120g de sucre en poudre
2 citrons non traités

Placer le lait concentré au réfrigérateur pour qu'il soit très froid

Laver les citrons, prélever les zestes et presser le jus

Fouetter le lait concentré jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et double de volume

Ajouter le sucre, le jus des citrons et les zestes (moi je recoupe les zestes en petits morceaux, c'est plus agréable à manger)

Tapisser un moule à savarin (ou couronne) de film alimentaire

Verser la préparation dedans

Placez au congélateur 4h (moi je le fais la veille)

Démoulez et servez avec un coulis de fraises ou de framboises et décorez éventuellement de fruits (si je prends un moule couronne, je remplis le trou de fruits de saison, mais je pense que l'on peut le faire dans un autre moule)