

# Cake fondant à l'orange et graines de pavot

---

## Ingrédients nécessaires

- 200g de farine de blé T55
- 150g de sucre en poudre
- 3 œufs frais à température ambiante
- 100g de beurre fondu
- Zeste de 2 oranges bio (non traitées)
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel fin

## Matériel requis

- Moule à cake standard
- Zesteur ou râpe fine
- Fouet manuel ou batteur électrique
- Grand saladier
- Papier cuisson

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) et chemisez votre moule avec du papier cuisson.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- Ajoutez le beurre fondu et le zeste d'orange finement râpé, puis mélangez bien.
- Incorporez progressivement la farine, la levure et la pincée de sel en tamisant pour éviter les grumeaux.
- Ajoutez les graines de pavot à la préparation et mélangez délicatement à la spatule.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pour environ 40 minutes.
- Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre.

## Astuces de chef pour un résultat parfait

- Utilisez exclusivement des oranges bio pour prélever les zestes afin d'éviter les résidus de pesticides.
- Veillez à ne râper que la partie colorée de l'orange : l'albédo (la partie blanche) est amère et gâcherait le goût.
- Pour un cake encore plus parfumé, laissez reposer la pâte 30 minutes au frais avant d'enfourner.
- Laissez refroidir le cake sur une grille avant de le démouler pour éviter qu'il ne s'effrite.