



PAIN AU CITRON ET PAVOT

INGRÉDIENTS

- 2 citrons (jus et zeste)
- $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de sucre
- $\frac{1}{3}$ tasse (75 ml) de beurre ou de margarine
- 1 œuf
- $\frac{2}{3}$ tasse (75 ml) de lait sûr
- $1\frac{1}{4}$ tasse (310 ml) de farine tout-usage
- 1 c. à table (15 ml) de graines de pavot
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2.5 ml) de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) sucre en poudre

PRÉPARATION

- 1. Prélever le zeste du citron et mettre de côté. Presser le jus des citrons et diviser ainsi : dans un petit bol 3 c. à table (45 ml) et dans un autre, 2 c. à table (30 ml). Réserver.**
- 2. Dans un grand bol, mélanger le sucre, le beurre, l'œuf, le zeste des citrons et le premier bol de jus de citron (3 c. à table). Bien battre.**
- 3. Dans un autre bol, mélanger la farine, les graines de pavot, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.**
- 4. Ajouter le mélange de farine à la première préparation, en alternance avec lait sûr. Mélanger pour bien humecter.**
- 5. Verser dans un moule à pain beurré. Déposer au centre du four à 350 °F et cuire 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre du pain en ressorte propre.**
- 6. Pendant la cuisson, mélanger le sucre en poudre avec la 2e partie du jus de citron (2 c. à table).**
- 7. Dès que le gâteau sera sorti du four, piquer-le un peu partout avec une fourchette et verser le glaçage et bien le répartir.**

