



Recette : Gâteau yaourt, citron et pavot



Cuisson : 30 mn

Thermostat : 180°C (th. 7)

Ingrédients :

- ∴ 1 pâte feuilletée
- ∴ 1 yaourt aromatisé au citron
- ∴ 2 mesures (1 mesure = le pot de yaourt) de sucre
- ∴ 3 mesures de farine
- ∴ 1 mesure d'huile
- ∴ 6 œufs
- ∴ 2 c à soupe de miel
- ∴ 3 c à soupe de graines de pavot
- ∴ zeste d'un citron

Préparation :

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le yaourt, le zeste de citron, l'huile et le miel.

Battre les blancs en neige ferme et ajouter les graines de pavot.

Mélanger les blancs au mélange précédent.

Mettre dans un plat et cuire 30mn environ à four 180°.