

## Cake au citron et graines de pavot

### Ingrédients

3 œufs  
160 g de sucre  
200 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
140 g de beurre  
2 citrons non traités  
1 cuillère à soupe de graines de pavot

### Déroulement

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajoutez peu à peu la farine et la levure tamisées. Puis ajoutez le beurre fondu.  
Lavez les citrons, prélevez le zeste d'un et le jus des deux.  
Ajoutez-les à la préparation avec les graines de pavot.  
Versez la préparation dans un moule à cake beurré et enfournez 50 min dans le four préchauffé à 180°C.  
Avant de démouler, laissez refroidir.

## GÂTEAU AUX FRUITS D'HIVER ET AU MIEL

### Ingrédients

3 œufs  
350g de farine  
175g de sucre  
120ml de lait entier  
100ml d'huile  
½ c à café de cannelle-Gingembre-curcuma  
1 pomme-1 poire  
30g de raisins secs  
30g de cerneaux de noix ou noisettes  
30g amandes  
25g de miel liquide  
1 sachet de levure chimique

### Déroulement

Mettre les noix, les amandes et les noisettes dans le bol du mixeur et mixer sans rechercher une consistance trop fine.  
Dans un bol, ajouter les raisins secs et recouvrir d'eau tiède. Laisser tremper.  
Dans un autre bol, ajouter les œufs et le sucre. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.

Ajouter ensuite l'huile et le lait. Remuer de nouveau.  
Enfin, incorporer petit à petit la farine jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.  
Ajouter la levure et les épices (curcuma, cannelle et gingembre). Mélanger de nouveau.

Laver, peler et couper la pomme et la poire en petits morceaux. Incorporer à la pâte.

Ajouter 1/3 de fruits secs (noix, noisettes, amandes) broyés. Égoutter et presser légèrement les raisins secs.

Ajouter 1/3 des raisins secs à la pâte. Mélanger de nouveau.

Munir un moule rectangulaire 20 sur 35 cm de papier sulfurisé. Beurrer et fariner légèrement.

Verser la pâte et niveler la surface à la spatule.

Saupoudrer le gâteau avec 1/3 de fruits secs et 1/3 de raisins secs.

Verser le miel uniformément sur le dessus.

Préchauffer à 180° C.

Enfourner durant environ 35 min, puis couvrir le gâteau avec du papier aluminium durant les 10 dernières minutes.

Sortir et laisser refroidir complètement.

Saupoudrer de sucre glace et garnir avec le 1/3 de fruits secs hachés et de raisins secs restant.

## Moelleux farine de châtaigne et marrons glacés

### Ingrédients

4 gros oeufs bio (200 g sans la coquille)

125 g de sucre en poudre

100 g de farine de blé T65

150 g de farine de châtaigne

1 sachet de levure chimique ou poudre à pâte bio

100 g de beurre doux

8 marrons glacés

### Déroulement

Dans un saladier, battez les oeufs en omelette avec un fouet.

Incorporez le sucre et mélangez pour bien dissoudre le sucre.

Tamisez les deux farines avec la levure et incorporez-les peu à peu à la pâte.

Ajoutez ensuite le beurre fondu et les marrons glacés coupés

en 4.

Huilez légèrement un moule à cake à l'aide d'un pinceau.

Versez la pâte dans le moule.

Faites cuire 40 à 50 min dans le four préchauffé à 180°C.  
Laissez refroidir avant de démouler.