

Pain au citron et aux graines de pavot

Préparation : 15 minutes / Cuisson : 40 minutes / Portion : 10

3/4 tasse (175ml) de sucre

1/3 tasse (75ml) de margarine molle

1 œuf

2 c. à thé (10ml) de zeste de citron (1 citron)

3 c. à soupe (45ml) de jus de citron (1 citron)

1/3 tasse (75ml) de lait 2%

1 ¼ tasse (300ml) de farine tout-usage

1 c. à soupe (15ml) de graines de pavot

1 c. à thé (5ml) de poudre à pâte

½ c. à thé (2,5ml) de bicarbonate de soude

1/3 tasse (75ml) de yogourt 2% ou crème sure allégée



1. Préchauffer le four à 180 C (350 F)
2. Dans un grand bol ou au robot culinaire, mélanger le sucre, la margarine, l'œuf, le zeste et le jus de citron. Incorporer le lait et bien mélanger.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, les graines de pavot, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
4. Ajouter la préparation de farine au mélange liquide en alternance avec le yogourt (ou la crème sure) jusqu'à ce que le tout soit humecté, sans plus. Ne pas trop mélanger.
5. Verser la pâte dans un moule à pain de 2 litres (9 x 5 po) vaporisé d'un enduit végétal antiadhésif et cuire 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre