



## Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

### Mini cakes citron, huile d'olive et graines de pavot

#### Recette proposée par :

Aurélie du blog Click cook and taste

«J'ai choisi de réaliser des mini cakes sucrés car l'huile d'olive est peu utilisée en pâtisserie alors qu'elle peut apporter des saveurs intéressantes. Elle se marie parfaitement avec le citron et le pavot. »

**Temps de préparation :** 30 minutes

**Temps de cuisson :** 30 minutes

**Ingrédients pour 8 à 10 personnes :**

- 3 œufs
- 175g de sucre
- **10 cl d'huile d'olive goût subtil**
- 2 yaourts naturels ou au citron
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique ou 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- Le zeste de 2 citrons (non traités)
- Le jus d'un gros citron
- Quelques graines de pavot



#### Préparation :

- On bat ensemble les œufs et le sucre. On ajoute l'huile d'olive, la farine et le bicarbonate. On mélange à nouveau.
- On zeste 2 citrons. On ajoute les zestes, le jus du citron et les yaourts au mélange. On bat l'ensemble.
- On verse dans les petites caissettes à cake, on saupoudre des graines de pavot sur le dessus.
- On enfourne pour 30 minutes à 190°C (bien surveiller la cuisson, selon la taille des caissettes, celle-ci peut être plus ou moins longue).