 **Mini cakes citron-pavot**

 **Pour 15 mini-cakes et 12 madeleines**

**- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 160 g de farine
- 4 g de levure chimique (1 càc)
- 2 citrons non traités
- 4 càs de graines de pavot (3 + 1)
- sucre glace**

**empreintes en silicone
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la farine et la levure et râper finement le zeste de citron.
Presser les citrons et réserver 2 cuillerées à café de jus.
Incorporer enfin le beurre fondu, le jus des 2 citrons et 3 cuillerées de graines de pavot.
Lorsque la pâte est bien homogène, la répartir dans les empreintes.
Enfourner pour une vingtaine de minutes.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.
Délayer du sucre glace avec un peu de jus de citron pour obtenir un glaçage épais et à peine coulant.
Étaler le glaçage sur le dessus des cakes, saupoudrer d'un peu de graines de pavot.Laisser sécher avant de servir.