

## Gâteau à l'orange aux graines de pavot



### Ingrédients:

2½ tasses de farine de blé entier

1 tasse de sucre de canne

2 c. à table de graines de pavot

2 c. à thé de poudre à pâte

½ c. à thé de gingembre moulu

1 tasse de crème sure faible en gras

¾ tasse de lait évaporé faible en gras

3 œufs

¼ tasse d'huile de canola

2 c. à thé de zeste d'orange (environ 2 grosses oranges)

½ tasse de jus d'orange frais pressé (environ une grosse orange)

### Préparation :

Préchauffer le four à 350°F. Vaporiser un moule à cheminée d'enduit végétal.

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, les graines de pavot, la poudre à pâte et le gingembre.

Dans un deuxième bol, mélanger la crème sure, le lait, les œufs, l'huile, le zeste d'orange et le jus d'orange.

Verser les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélanger à fond.

Verser la pâte dans le moule et cuire entre 45 et 50 minutes.