

GATEAU AU PAVOT

RECETTE N°4154

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Deux cents grammes de beurre
- soixante grammes de sucre glace
- huit jaunes d'oeufs
- deux cent quatre-vingts grammes de graines de pavot moulues
- cent vingt grammes de poudre de noisettes
- un zeste de citron
- un peu de cannelle
- une pointe de rhum
- cent soixante grammes de sucre cristallisé

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- moule à manqué
- fouet électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



4 ETAPES A SUIVRES

01. Deux cents grammes de beurre fondu sont mélangés avec soixante grammes de sucre glace, auxquels s'ajoutent huit jaunes d'oeufs, deux cent quatre-vingts grammes de graines de pavot moulues, cent vingt grammes de poudre de noisettes, un zeste de citron, un peu de cannelle et une pointe de rhum.
02. Les huit blancs d'oeufs sont battus en neige très ferme avec cent soixante grammes de sucre cristallisé, puis incorporés délicatement à la préparation.
03. Le gâteau cuit une demi-heure, à four moyen.
04. L'idéal sera de le servir le lendemain avec une crème anglaise.

NOTES PERSONNELLES
