

## Cake au pavot

Un gâteau à la saveur typique des pays d'Europe de l'Est. Traditionnellement, il est réalisé avec une pâte briochée. Mais ici, je choisis une pâte à cake. Il se prépare la veille pour être dégusté le lendemain. Les parfums vont se diffuser et il en sera bien meilleur. Utilisez un moule à cake de 24 cm de long.



### Ingrédients pour la pâte de pavot :

- 130 g de graines de pavot un peu moulues (5 à 10 secondes dans un mixeur hachoir),
- 130 g de crème liquide entière,
- 52 g de miel,
- 25 g de sucre de canne blond en semoule,
- 48 g ou 1 œuf moyen,
- 9 g de semoule fine de blé,
- le zeste râpé d'une orange bio non traitée ou d'un citron.

Dans une casserole, faites chauffer fort (7 à 8/10) la crème, le miel et le sucre, et mélangez au fouet. Lorsque cela commence à bouillir, versez le pavot et la semoule, remuez sans arrêt et laissez épaissir environ 3 minutes. Refroidir le mélange hors du feu environ ½ heure, puis incorporez l'œuf et les zestes. Refroidir la crème au moins 4 heures au réfrigérateur, elle s'y conserve 3 jours dans un récipient fermé. Préparez-la à l'avance pour qu'elle développe toutes ses saveurs. Elle se congèle très bien pendant un mois.

### Ingrédients pour la pâte à cake :

- 330 g de farine de blé tous usages de type T65,
- 165 g de beurre de qualité avec du gout, coupé en morceaux, à température ambiante et mou,
- 100 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir),
- 30 g de miel liquide doux neutre en gout,
- 3 œufs moyens (175 g avec les coquilles),
- 8 g de levure chimique,
- 2 g de sel (deux grosses pincées),
- 400 g de pâte de pavot (ne pas en mettre plus, sinon c'est trop humide),

Pas d'arômes ajoutés dans la pâte, mais on peut éventuellement incorporer un peu de vanille, rhum, kirsch, raisins secs, zestes confits...

Tous les ingrédients (œuf, beurre, miel, farine et sucre) sont à température ambiante. Dans un saladier, mélangez soigneusement la farine tamisée, la levure, le sucre glace et le sel. Ajoutez le beurre mou en morceaux et fouettez au fouet avec le batteur électrique à vitesse lente pendant environ 3 minutes (couvrir le bol d'un linge car de la fine poudre va s'échapper) jusqu'à ce que la poudre devienne sableuse sans gros grains. Beurrer les poudres de cette manière donne un fondant exceptionnel à la pâte à cake. Cassez les 3 œufs en même temps et mélangez cette fois avec le crochet du batteur électrique à vitesse lente ou moyenne pendant environ 45 secondes. Incorporez le miel (le tiédir pour le rendre plus liquide) et mélangez environ 30 secondes. Il ne faut pas trop travailler la pâte pour ne pas la rendre élastique.

Pour le montage, faites comme un gâteau marbré avec une alternance de couches de pâte à cake et de pâte de pavot (au total il y a 3 couches de cake et 2 couches de pavot). Refroidissez la pâte à cake au réfrigérateur pendant 4 heures ou ¾ d'heure au congélateur. Le moule à cake de 24 cm de long est graissé au préalable. Divisez la pâte à cake en trois. Pour faciliter le montage, façonnez une couche de pâte à cake bien froide à la dimension du moule à cake. Il faut fariner un peu la pâte car elle colle facilement. Posez cette couche dans le moule. Étalez à la cuillère une couche régulière d'une moitié de pâte de pavot sur la pâte à cake, et ainsi de suite. La couche de pâte de pavot doit couvrir intégralement la pâte à cake et toucher les parois du moule à cake, car au moment de la cuisson, la vapeur pourra sortir par les côtés et éviter de déformer le gâteau.

Cuisson: mode convection, moule posé au bas du four, 10 minutes à 230°, puis 50 à 55 minutes à 160°. Plantez un pic au centre du gâteau, s'il ressort sans trace et à peine humide, il est juste cuit. Laissez-le refroidir 2 heures et emballez-le d'un film plastique ou dans une boîte pour le déguster le lendemain.