

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.

La pâte de pavot :

Ingrédients (*entre parenthèses, les proportions quand on a un sachet de 200 g de graines de pavot*) :

- 130 g (200 g) de graines de pavot un peu moulues (5 à 10 secondes au mixeur hachoir),
- 130 g (200 g) de crème liquide entière,
- 52 g (80 g) de miel,
- 25 g (40 g) de sucre de canne blond en semoule,
- 48 g ou 1 œuf moyen (75 g d'œuf, soit un très gros œuf),
- 9 g (14 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 (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 au moins 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. Dans l'idéal, préparez-la la veille pour qu'elle développe toutes ses saveurs.

Pesez 400 g de pâte de pavot pour le cake. Congelez le reste pour un autre gâteau.

La pâte à cake :

Ingrédients :

- 330 g de farine de blé tous usages de type T65,
- 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 goût,
- 165 g de beurre de qualité avec du goût, coupé en morceaux, à température ambiante et mou,
- 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 (pas plus, sinon, c'est trop humide),

Pas d'arômes, mais on peut éventuellement ajouter un peu de vanille.

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 mélangez au crochet avec le batteur électrique à vitesse lente ou moyenne pendant environ 4 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 un œuf à la fois et mélangez environ 30 secondes entre chaque ajout d'œuf. 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). Refroidir 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. Étalez une couche de pâte à cake bien froide au rouleau à pâtisserie entre deux films alimentaires à la dimension du cake, il faut un peu fariner la pâte car elle colle facilement. Placez cette couche dans le moule. Étalez à la cuillère une couche de 5 mm d'épaisseur de la moitié de pâte de pavot sur la pâte à cake, et ainsi de suite.

Cuisson :

Mode convection, moule posé au bas du four, 10 minutes à 230°, puis 40 à 45 minutes à 160°.