

Le gâteau aux graines de pavot de Maryvonne

RV balade à Villechétive le 27 août 2012

Ingrédients:

- .100ml de lait, 3 œufs,
- . 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
(éventuellement zestes d'oranges : 1 cuillère à soupe),
- . 300g de farine, 1 paquet de poudre levante,
- . 150g de sucre en poudre, 1 pincée de sel,
- . 3 cuillères à soupe de graines de pavot,
- . 170g de beurre non salé ramolli ou de margarine.

Etapas de préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- . Graisser et enfariner un moule à cheminée.
- . Mettre les graines de pavot et les zestes d'oranges à tremper dans le lait et la fleur d'oranger.
- . Mélanger tous les ingrédients secs, les œufs et le beurre dans un grand bol, puis ajouter le lait (cf ci-dessus) et remélanger.
- . Verser dans le moule.
- . Faire cuire au four environ 45 minutes.
- . Laissez refroidir 10 minutes et démouler