

Moelleux au pavot



Ingrédients

- 100 g de beurre demi sel
- 100 g d'amandes
- 50 g de farine
- 125 g de sucre
- 50 g de graines de pavot
- 4 blancs d'oeufs

Mettre les amandes dans un plat qui va au four et les enfourner dans le four préchauffé à 180°C pour 15 minutes. Laisser refroidir totalement, puis les mixer finement.

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le beurre doucement au micro-ondes, puis le laisser tiédir.

Dans un saladier, verser la poudre d'amandes, la farine, le sucre et les graines de pavot. Mélanger à la cuillère, creuser un puits et y ajouter les blancs d'oeufs.

Fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que les blancs soient parfaitement incorporés.

Ajouter le beurre fondu tiédi en filet tout en continuant de fouetter, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Verser dans un moule. J'ai pris un moule à savarin mais on peut prendre un moule à kouglof et faire cuire 30 minutes.

Vérifier la cuisson en plongeant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laisser refroidir complètement dans le four, porte entr'ouverte.

Lorsque le gâteau a bien refroidi, l'envelopper dans du papier film, le mettre dans une boîte hermétique et attendre 24h avant de déguster.