

GATEAU AU PAVOT

- Pâte sucrée :
 - 250 g de farine,
 - 150 g de beurre,
 - 50 g de sucre,
 - (PM) sel,
 - 1 œuf,
 - 1 cuillère à café d'extrait de vanille,
- 400 g de pavot,
- 200 g de sucre,
- 50 g de beurre,
- 50 g de miel,
- 20 g d'amandes en poudre,
- 1 sachet de sucre vanillé,
- 1 citron,
- 30 g de raisins secs,
- 1 orange,
- 3 œufs.

Presser l'orange.

Faire chauffer le jus avec les raisins sec et réserver à couvert.

Mélanger la farine et le beurre en morceaux du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Former un puits et placer au centre l'œuf, le sucre, le sel et l'extrait de vanille.

Amener la farine vers l'intérieur et laisser absorber.

Rassembler avec la corne puis redécouper.

Ecraser une fois à la corne puis rassembler la pâte.

Filmer et placer au frigo.

Mixer le pavot.

Ajouter le sucre.

Ajouter le beurre fondu et le miel.

Mélanger les amandes en poudre et le sucre vanillé.

Ajouter le zeste de citron et les raisins égouttés.

Monter 2 blancs en neige.

Les incorporer délicatement à la préparation.

Chemiser le moule.

Abaisser chaque moitié de pâte.

Déposer une feuille de pâte au fond du moule.

Verser la garniture sur la pâte.

Couvrir avec la seconde feuille de pâte.

Dorer avec l'œuf battu.

Cuire 45 mn à 180° C.