

## GATEAU AU PAVOT

- 60 g de beurre,
- 60 g de crème d'amande,
- 125 g de sucre de canne complet,
- 4 œufs,
- 100 g de poudre d'amande,
- 160 g de graines de pavot,
- 1 orange,
- une bonne pincée de sel,
- ½ sachet de levure.

Faire un beurre pommade.

Ajouter la crème d'amande.

Ajouter le zeste d'orange.

Blanchir les jaunes d'œuf avec 100 g de sucre.

Monter les blancs en neige et ajouter peu à peu 25 g de sucre.

Mélanger la poudre d'amande, la levure, le sel et les graines de pavot.

Ajouter les jaunes et le sucre.

Ajouter une partie des blancs.

Mélanger délicatement le reste des blancs.

Placer dans des moules à muffin.

Cuire 20 mn à 180° C.

Laisser dans le four, porte ouverte, durant 10 mn.