

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

J'aime ce gâteau pour le **croquant des graines de pavot**, le **sucré du sirop** et l'**amertume des écorces d'orange**. Les trois sont nécessaires à **enseoleiller** votre matinée.

Pour le **brunch** de dimanche, mais attention n'oubliez pas qu'il vous en restera pour le **petit déj de lundi**.



Gâteau

50 g de pavot
185 ml de lait
200 g de beurre salé
170 g de sucre
270 g de farine
1 sachet de levure
3 oeufs
125 ml de jus d'orange frais (1 orange)
Zeste

Sirop

225 g de sucre
250 ml de jus d'orange (2 oranges)
Ecorce d'orange

Préchauffez votre four à 160°

Dans un bol, faites **tremper** les graines de pavot et le lait.

Placez dans le bol mixeur de votre robot, le beurre salé et le sucre, mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation **crémeuse**. Ajoutez les oeufs un par un et mélangez bien entre chaque oeuf, attention de ne pas faire tomber de coquilles.

Versez en pluie la **farine tamisée**, puis la levure.

Lavez une orange, récupérez le zeste dans un bol et pressez-la.

Ajoutez le **jus d'orange** et **les zestes** à votre préparation, mélangez. Pour finir, versez le lait et les graines de pavot. Dernier tour de robot pour obtenir une préparation homogène.

Beurrez et farinez un moule ou **chemisez-le** de papier sulfurisé. Versez la préparation avant d'enfourner pour **55 minutes**.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, lavez une orange, avec un **économome**, "épluchez" l'orange pour en récupérer l'**écorce**. A l'aide d'un couteau, coupez des **lamelles** très fines. Ne vous coupez pas les doigts !

Pressez 2 oranges et versez le jus dans une casserole avec le sucre. Ajoutez la **julienne** d'écorce d'orange. Vous devez obtenir un sirop, laissez sur le feu au premier grosse bulle, attention que le sirop ne déborde pas, il sera prêt lorsque il sera **sirupeux** (ne vous brûlez pas en goûtant).

A la sortie du four, **démoulez** le gâteau et versez sur le dessus un peu de **sirop** et l'ensemble des **écorces d'orange**. Versez le reste de sirop dans un bol et laissez chacun arroser sa part à sa guise.

Ne vous vexez pas s'ils finissent le sirop directement en plongeant leur cuillère ou leur doigt dans le bol. Moi j'en ai imbibé mes scones avec un peu de beurre et une lichette de fromage de chèvre.

Station gourmande © 2005

<http://stationgourmande.canalblog.com>

email : aerolland@free.fr