



Gâteaux

# Gâteau au pavot comme en pologne



**2h50** **45 min** **1h05** **1h** **570**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour la pâte brisée

120 g **Beurre doux**  
200 g **Farine**  
3 c. à soupe **Sucre  
semoule**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour la compote des pommes

500 g **Pomme(s)**  
4 c. à soupe **Sucre  
semoule**  
3 c. à soupe **Jus de citron**  
1 c. à soupe **Fécule de  
pomme de terre**

## Ingrédients pour la pâte au pavot

200 ml **Lait demi-écrémé**  
150 g **Sucre perlé**  
200 g **Graines de pavot**

## Étape 1

Confection de la pâte brisée

- 1 Dans un bol mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et une pincée de sel.
- 2 Tamiser la farine. Couper le beurre en petits dés.
- 3 Mettre la farine et le beurre dans un robot de cuisine.
- 4 Pétrir à l'aide d'un crochet jusqu'à ce que la farine prenne une texture sableuse.
- 5 Ajouter le mélange jaunes d'œufs et sucre.
- 6 Continuer de pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.
- 7 Former une boule, l'envelopper d'un film alimentaire.
- 8 Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure.
- 9 Sortir la pâte du réfrigérateur.
- 10 A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser très finement la pâte en la saupoudrant d'un peu de farine.
- 11 La déposer dans le moule. Il faut que la pâte couvre bien les côtés du moule.

## Étape 2

## Préparation de la compote de pommes

- 1 Eplucher les pommes. Les couper en morceaux.
- 2 Les mettre dans une casserole et les arroser de jus de citron. Ajouter le sucre.
- 3 Faire cuire les pommes pendant environ 15 minutes, les mélanger souvent afin qu'elles n'attachent pas.
- 4 Diluer la fécule de pomme de terre dans une cuillère à soupe d'eau froide.
- 5 La verser dans les pommes. Mélanger et mettre de côté.

60 g **Amande(s) en poudre**

2 unité(s) entière(s)

**Jaune(s) d'oeuf**

1 sachet(s) **Sucre vanillé**

### Étape 3

#### Préparation de la pâte au pavot

- 1 Mélanger le lait avec le sucre. Faire chauffer dans une casserole à fond épais.
- 2 Dès que le lait bout, verser les graines de pavot. Mélanger, couvrir et laisser refroidir.
- 3 Mixer le tout.
- 4 Incorporer les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et les amandes en poudre. Bien mélanger.

### Étape 4

#### cuisson et dressage

- 1 Faire chauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Déposer la moitié du mélange au pavot sur la pâte brisée.
- 3 Napper d'une bonne couche de compote de pommes, couvrir avec le reste de la pâte au pavot.
- 4 Faire cuire le gâteau pendant 45 minutes.
- 5 Laisser complètement refroidir avant dégustation.
- 6 Servir le gâteau au pavot accompagné d'une sauce chaude au chocolat ou aux mirabelles.