



GÂTEAU A L'ORANGE ET AUX GRAINES DE PAVOT

Pour 8, il faut :

- 250 g de farine à levure incorporée
- 25 g de poudre d'amande
- 175 g de beurre demi-sel
- 150 g de sucre
- 4 oeufs
- 2 cuillères à soupe rases de graines de pavot
- le jus d'une orange et le zeste d'une autre

Préchauffer le four à 180° (th 6). Beurrer un moule à gâteau de 23-25 cm.

Faire fondre le beurre et le mélanger au sucre pour obtenir un mélange crémeux.

Ajouter les oeufs un par un en mélangeant bien à chaque fois. Incorporer la farine, la poudre d'amande, les graines de pavot et le zeste d'orange râpée.

Finir par le jus d'orange et bien mélanger.

Verser la pâte dans le moule et enfourner pendant 25-30 minutes : la lame du couteau doit ressortir sèche.