

Moelleux à l'orange et au pavot

Imbibé de sirop, un moelleux à l'orange, en toute simplicité. La touche délicate du pavot en plus !

environ 12 portions



Débutant

● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 râpe universelle
1 moule à manqué de 26 cm de Ø
1 pique brochette

Pour la pâte:

4 c. à s. de graines de pavot bleu
150 ml de jus d'orange
200 gr. de beurre
150 gr. de sucre
1 gr. de sel
1 c. à c. de zestes râpés d'orange
4 oeufs
350 gr. de farine de blé
3 c. à c. de Levure Chimique
Dr.Oetker
100 gr. d' amandes en poudre

Pour le sirop:

225 gr. de sucre
200 ml de jus d'orange
5 c. à s. de jus de citron

- 1 Recouvrez les graines de pavot avec 150 ml de jus d'orange et laissez reposer env. 30 min.
- 2 Beurrez et farinez un moule à manqué. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C
Four à chaleur tournante : 160 °C
- 3 Brossez l'orange sous l'eau chaude et séchez-la. A l'aide d'une râpe universelle, zestez-la finement.
- 4 **Préparation de la pâte :**
Dans un récipient, travaillez le beurre en pommade au batteur électrique et à vitesse rapide. Ajoutez progressivement le sucre, le sel et les zestes d'orange. Travaillez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 5 Incorporez les œufs un à un (un œuf toutes les 30 sec.). Mélangez et tamisez la farine et la levure. Incorporez à la préparation en travaillant à vitesse moyenne.



- 6 Ajoutez les amandes en poudre et le mélange graines de pavot-jus d'orange.
- 7 Versez la pâte dans le moule. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 8 Laissez refroidir le gâteau 10 min. puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- 9 A l'aide d'une pique brochette, percez le gâteau à plusieurs endroits.
- 10 **Préparation du sirop :**
Dans une petite casserole, faites chauffer le sucre, les jus d'orange et de citron jusqu'à dissolution complète. Faites chauffer env. 2 min. à feu moyen sans remuer jusqu'à obtention d'un sirop.
- 11 Arrosez le gâteau de sirop d'agrumes jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé. Décorez de zestes d'oranges.

