

GATEAU AU PAVOT

Ingrédients :

200 Gr de Beurre

180 Gr de Sucre

200 Gr de Farine

100 Gr de Pavot

6 Blancs d'œufs battus en neige

1 Sachet de levure chimique

- a) **Faire fondre le beurre au bain Marie, le laisser refroidir**
- b) **Ajouter le sucre, la farine, le pavot et la levure chimique**
- c) **Mélanger le tout**
- d) **Incorporer doucement les blancs d'œufs battus en neige**
- e) **Verser la pâte dans un moule beurré**
- f) **Faire cuire 45-50 minutes thermostat 7-8 dans un four préchauffé**

Options :

On peut ajouter des raisins secs, des noix, et napper de chocolat