

## **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**