

Cake au pavot et glaçage citron

écrit par Karim



J'ai assisté l'année dernière, lors d'un atelier à Paris, à un cours Michalak. Je dis bien assisté car à ma grande déception, il faut juste s'asseoir, rester bien sage et surtout écouter le professeur pâtisserie. Compte tenu du prix l'atelier, je présumais participer activement à la réalisation des recettes.

Je suis tout de même reparti avec 2 recettes intéressantes et quelques conseils avisés du professeur.

Parmi les recettes réalisées, c'est le cake au pavot citron qui m'a plu le plus. Il semblerait, d'après les informations relevées sur Internet, que le cake au pavot soit devenu un classique. Personnellement, je n'en avais jamais mangé jusque-là. J'ai donc effectué quelques recherches et j'ai effectivement trouvé pleins de recettes. Par souci d'objectivité, j'ai réalisé 2 recettes trouvées sur le Net et je dois dire que gustativement celle du Chef se classe en pole position.

L'accord parfait se révèle dès la première bouchée, où la légèreté et le moelleux du cake se marient à merveille avec le croquant discret des graines de pavot et le

glacage citron qui vient harmonieusement unifier l'ensemble.

Le cake au pavot citron est une délicieuse recette ! Son mélange de saveurs entre le citron acidulé et le croquant des graines de pavot est très apprécié. C'est une option parfaite pour accompagner un thé ou un café lors d'une pause gourmande.

Facile à réaliser, il ne nécessite que quelques ingrédients courants. Pour être totalement honnête, le plus dur est d'avoir la quantité suffisante de blanc d'œufs pour réaliser ce cake. En règle générale, j'attends de faire un tiramisu pour avoir suffisamment de blanc d'œufs.

Quelques précisions importantes :

- Des ingrédients **à température ambiante** (œufs, beurre et crème liquide)
- Respecter le dosage de la levure chimique. Utiliser une calculatrice de précision, elle est indispensable en cuisine.
- Utiliser une **farine T55**, moins d'élasticité et moins de gluten. Une fois que l'appareil est homogène, on arrête de le mélanger pour ne pas développer plus qu'il ne faut le gluten.
- Utiliser du **sucres glace**, il permet d'obtenir une texture plus lisse et comme les cristaux sont beaucoup plus fins que le sucre semoule, cela évite au cake de trop foncer pendant la cuisson.
- Pour avoir une **croûte très fine** sur le dessus, lisser le dessus avec une Maryse passée sous l'eau froide.
- La quantité de pâte doit être adaptée à la taille du moule. Respecter **la taille du moule** et ne le remplissez pas à ras bord. On s'arrête aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur du moule. Si vous recherchez la belle bosse harmonieuse et parfaite, utiliser de préférence un petit moule. Vous remarquerez que les pâtisseries professionnels n'utilisent jamais de gros moules.
- Pour avoir **un cake bien gonflé** et assurer un développement harmonieux, les professionnels entaillent le cake sur toute sa longueur avec un couteau légèrement beurré. Durant le cours, j'ai appris qu'on pouvait également faire cela avec un filet d'huile.
- Laisser **reposer la préparation au frais** pendant **30 minutes**. sauf cas contraire indiqué dans la recette. En revanche, comme la levure, au contact des éléments humides, a déjà commencé son travail, ne laissez pas la préparation à l'extérieur.

Il faut compter environ **20 minutes** de préparation, **40 minutes** de cuisson et **10 minutes** pour le glaçage citron.

Ingrédients : ils doivent être à température ambiante

- 210g de sucre glace
- 105g de farine
- 2,5g de levure chimique
- 2g de sel
- 105g de poudre d'amandes
- 150g de graines de pavot
- 1 gousse de vanille
- 150g de beurre doux
- 90g de miel de fleurs (miel d'acacia)
- 230g de blanc d'œufs

Ingrédients pour le glaçage citron :

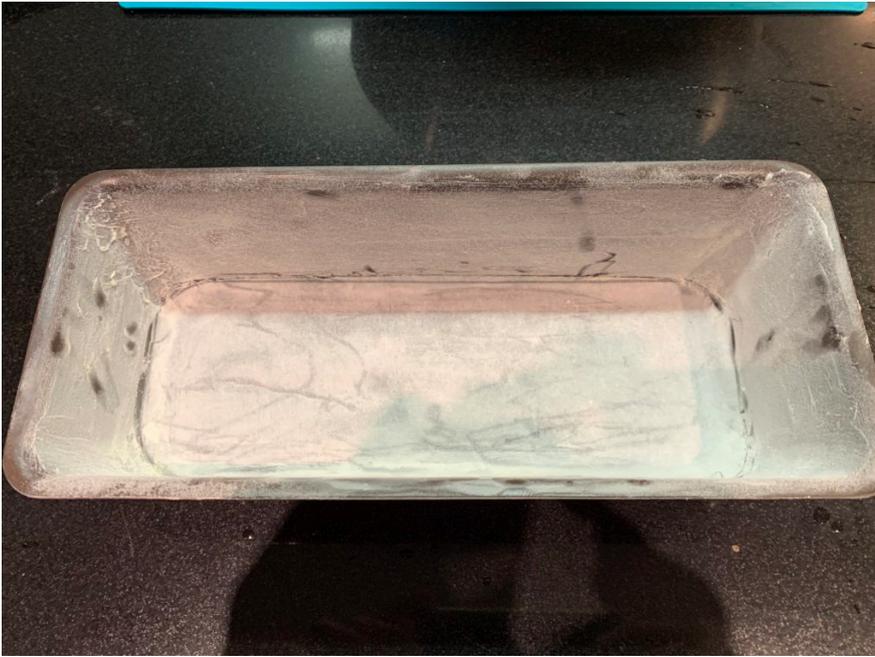
- 200g de sucre glace
- 30g de blanc d'œufs
- 1/2 jus de citron
- 1 gousse de vanille (facultatif pour moi)

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Chemiser (beurré et fariné) un moule à cake de **18 cm** et réserver au frais le temps de la préparation. Ajouter une feuille de papier cuisson dans le fond pour aider lors du démoulage. C'est vraiment très pratique.

Pour cette recette j'ai préféré utiliser 2 moules à cake. 1 de 18 cm et un second de 15 cm.

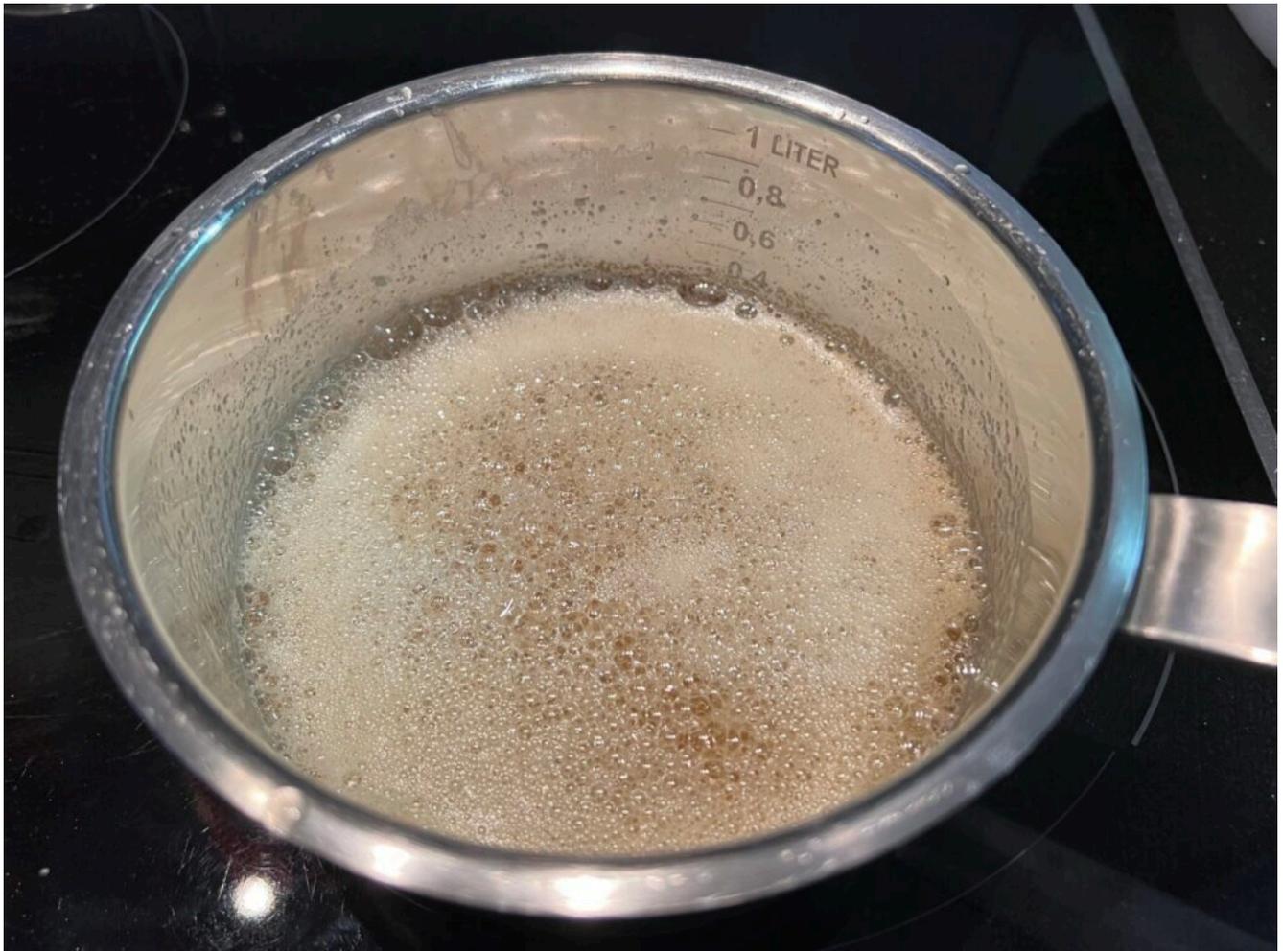


Préchauffez le four à **170°C** chaleur tournante.

Réaliser un beurre noisette.

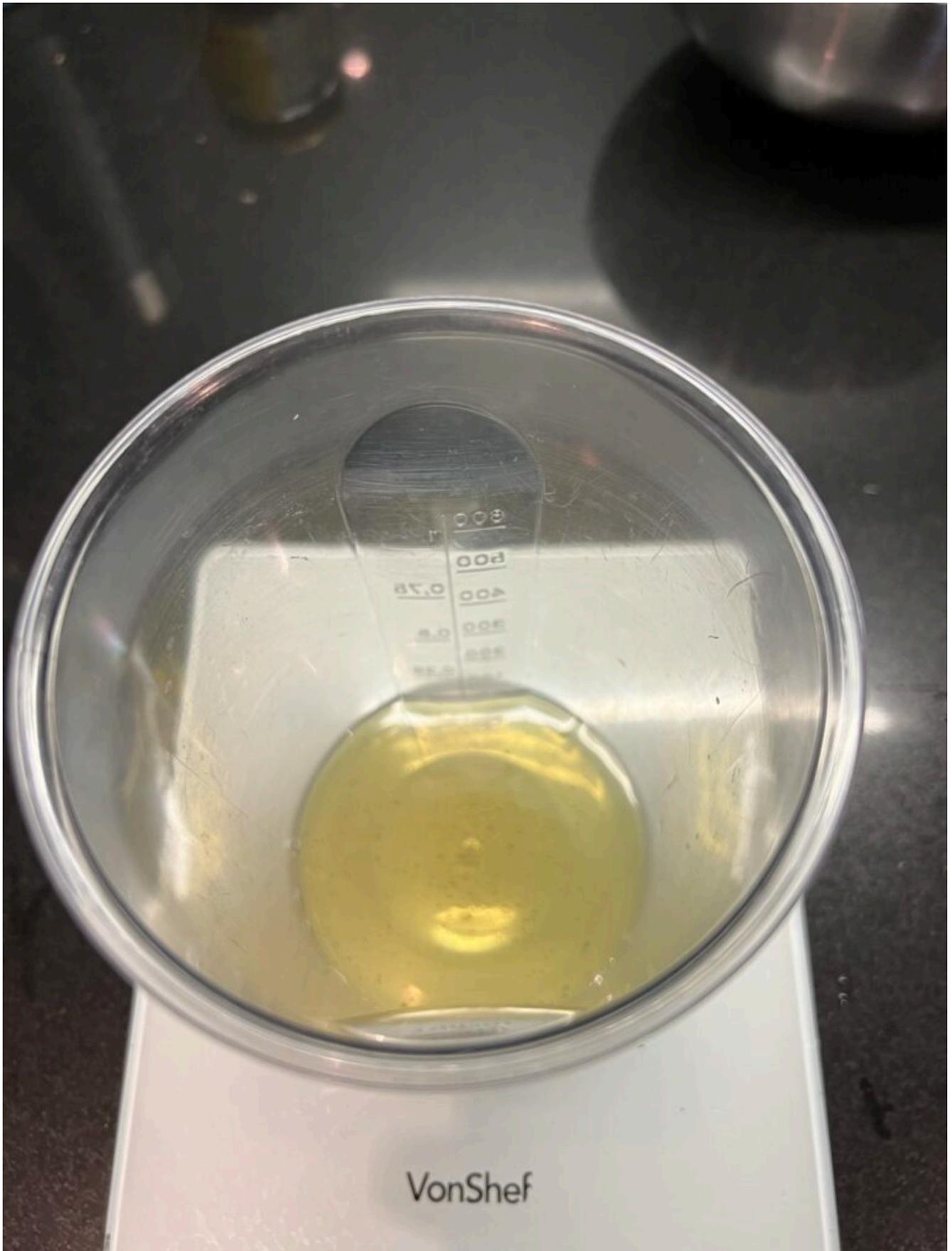
Commencez en coupant **le beurre** (150g) en morceaux de la même taille. Faites-les fondre sur feu moyen dans une casserole à fond épais. Une fois fondu, le beurre commence à mousser. Mélangez avec une cuillère en bois. Au bout de 2 minutes, il prend une belle couleur châtain-ambrée avec une odeur de noisette.





Dans un récipient, verser **le miel** (90g).

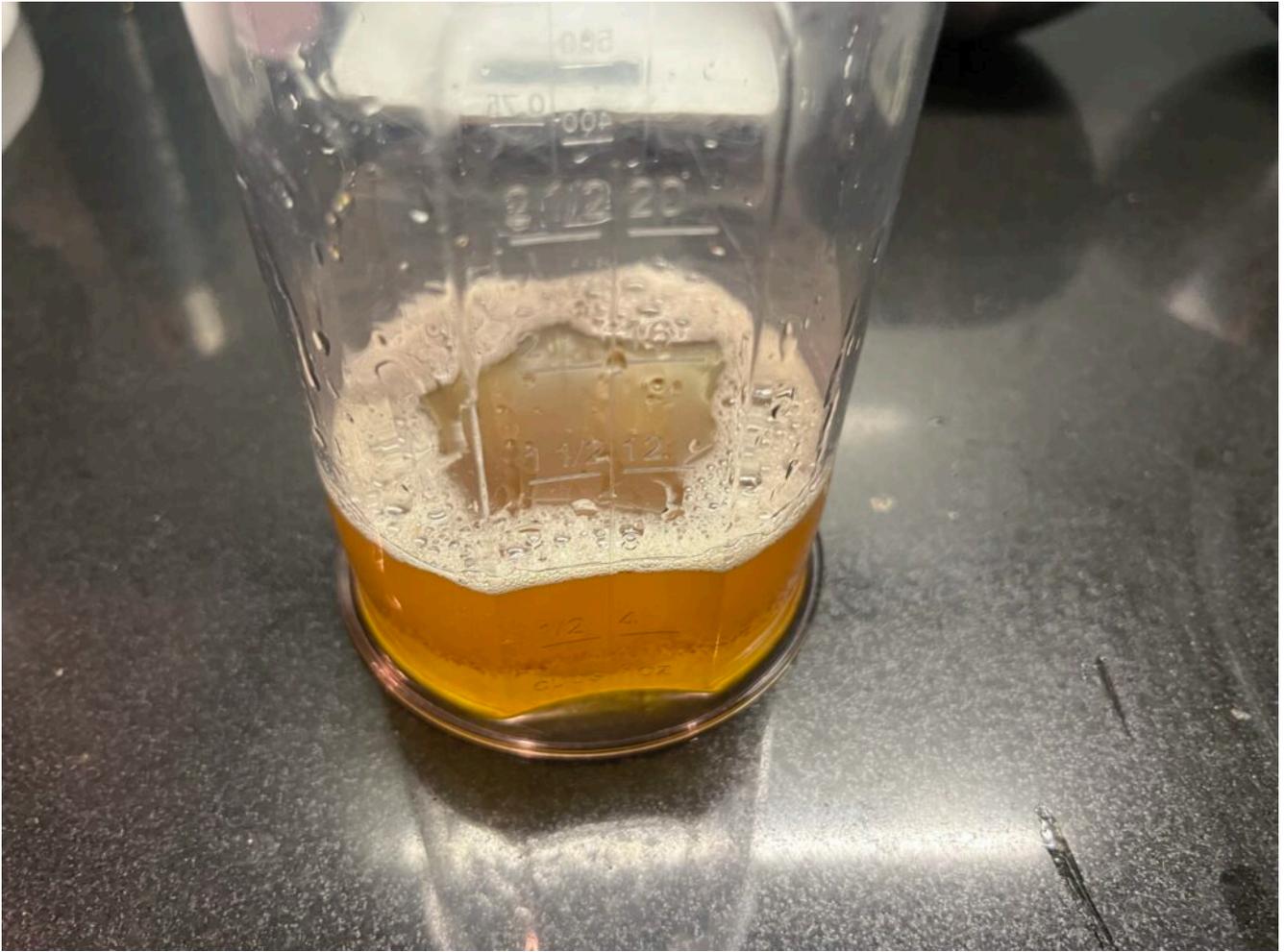
Transvasez aussitôt le beurre noisette dans le récipient en le filtrant à travers une passoire fine. Ne remuez pas.



VonShef







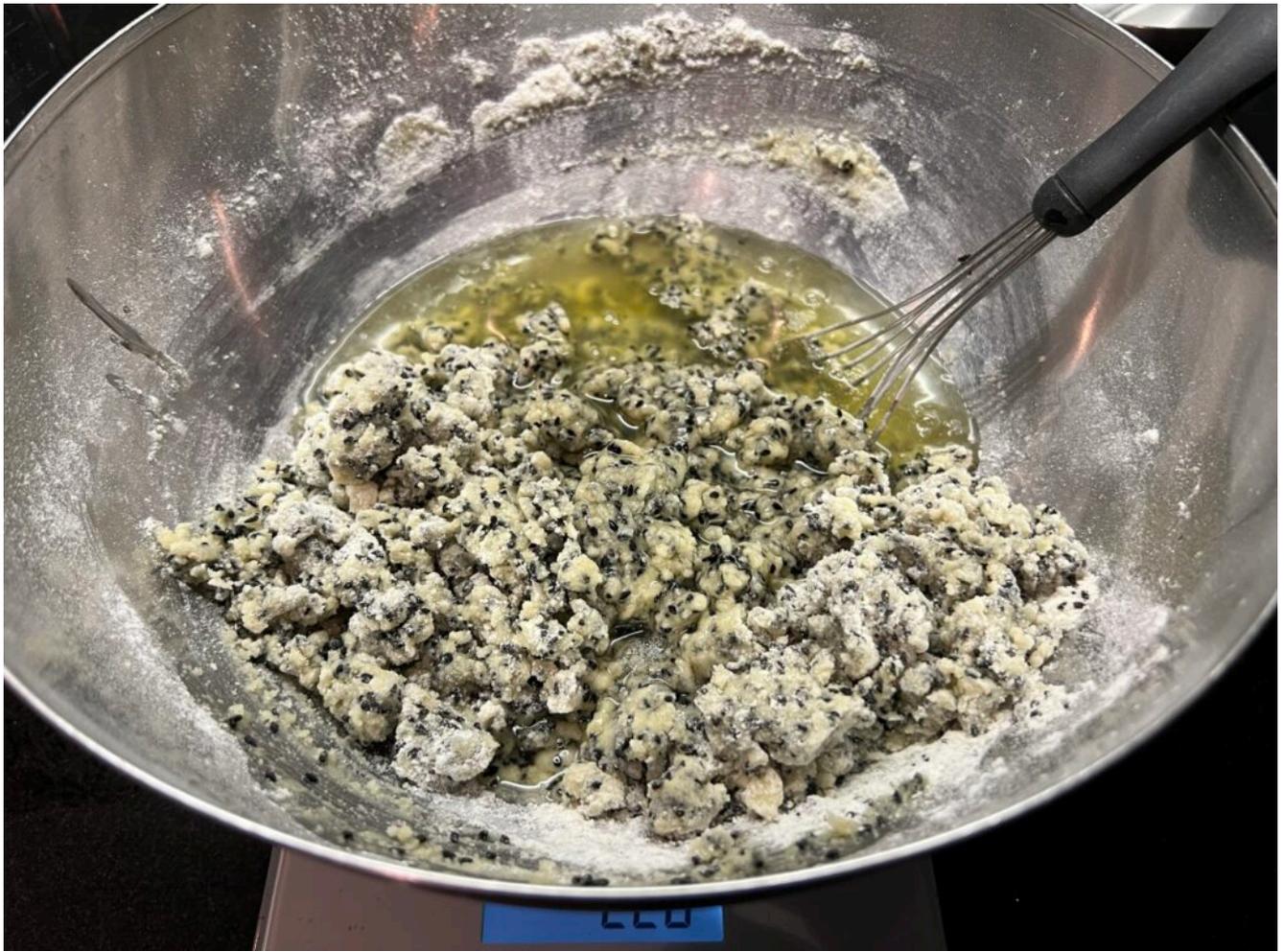
Dans un bol, verser **le sucre glace** (210g), **la farine** (105g), **la levure chimique** (2,5g), **la poudre d'amande** (105g), **les graines de pavot** (150g) et **le sel** (2g). Mélanger avec un fouet, cela évite de tamiser.





Ajouter **les blanc d'œufs** (230g) et mélanger intimement. L'appareil est très liquide, c'est normal.







Remplir le(s) moule(s) à cake.

Lissez le dessus avec une Maryse passée sous l'eau froide puis déposer un léger filet d'huile sur le dessus avant d'enfourner.



VonShef



Enfournez pour **40 à 45 minutes**. *Surveiller la cuisson avec la pointe d'un couteau.*

A la fin de la cuisson, n'éteignez pas votre four, nous allons en avoir encore besoin pour le glaçage.

Le glaçage au citron :

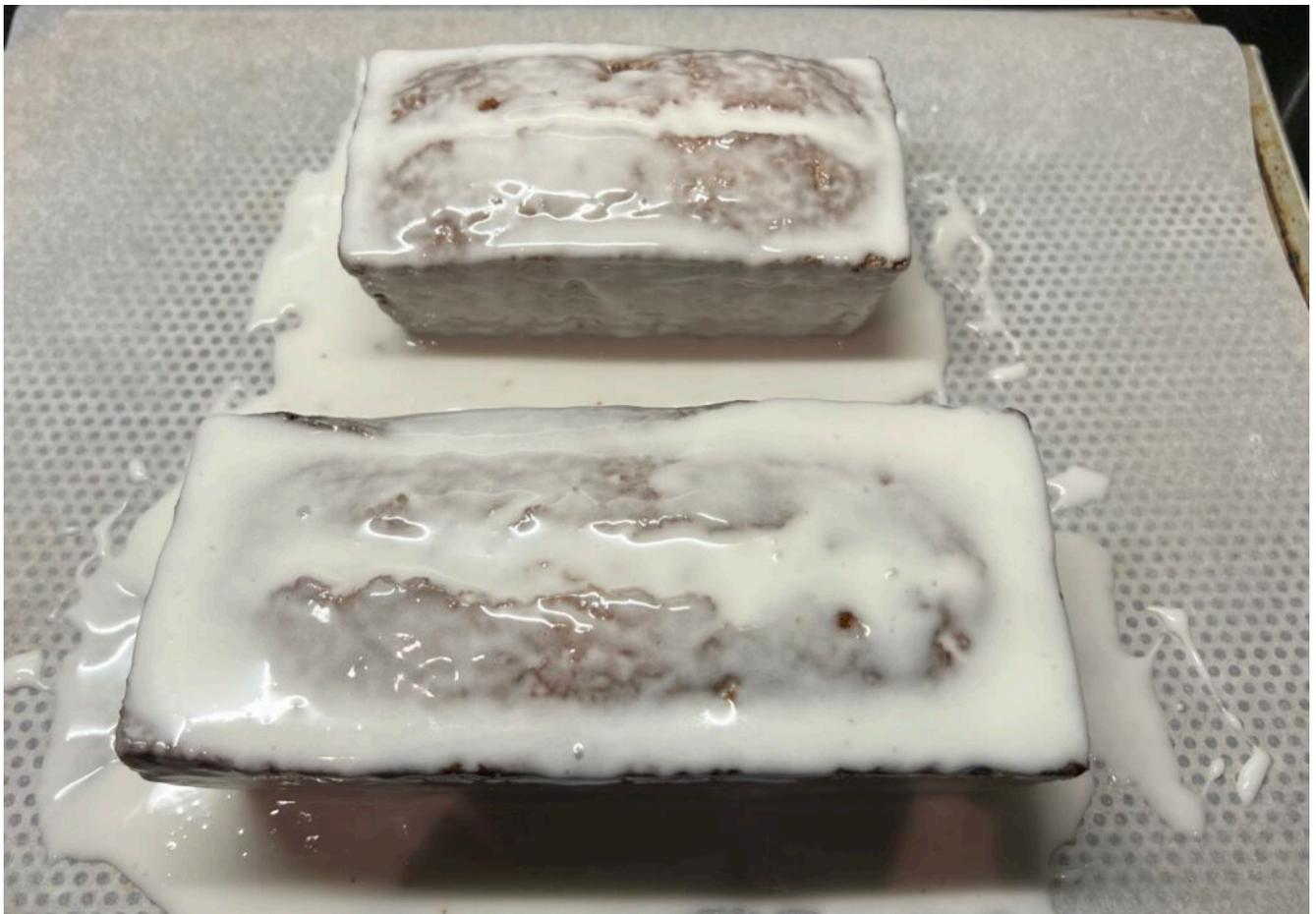
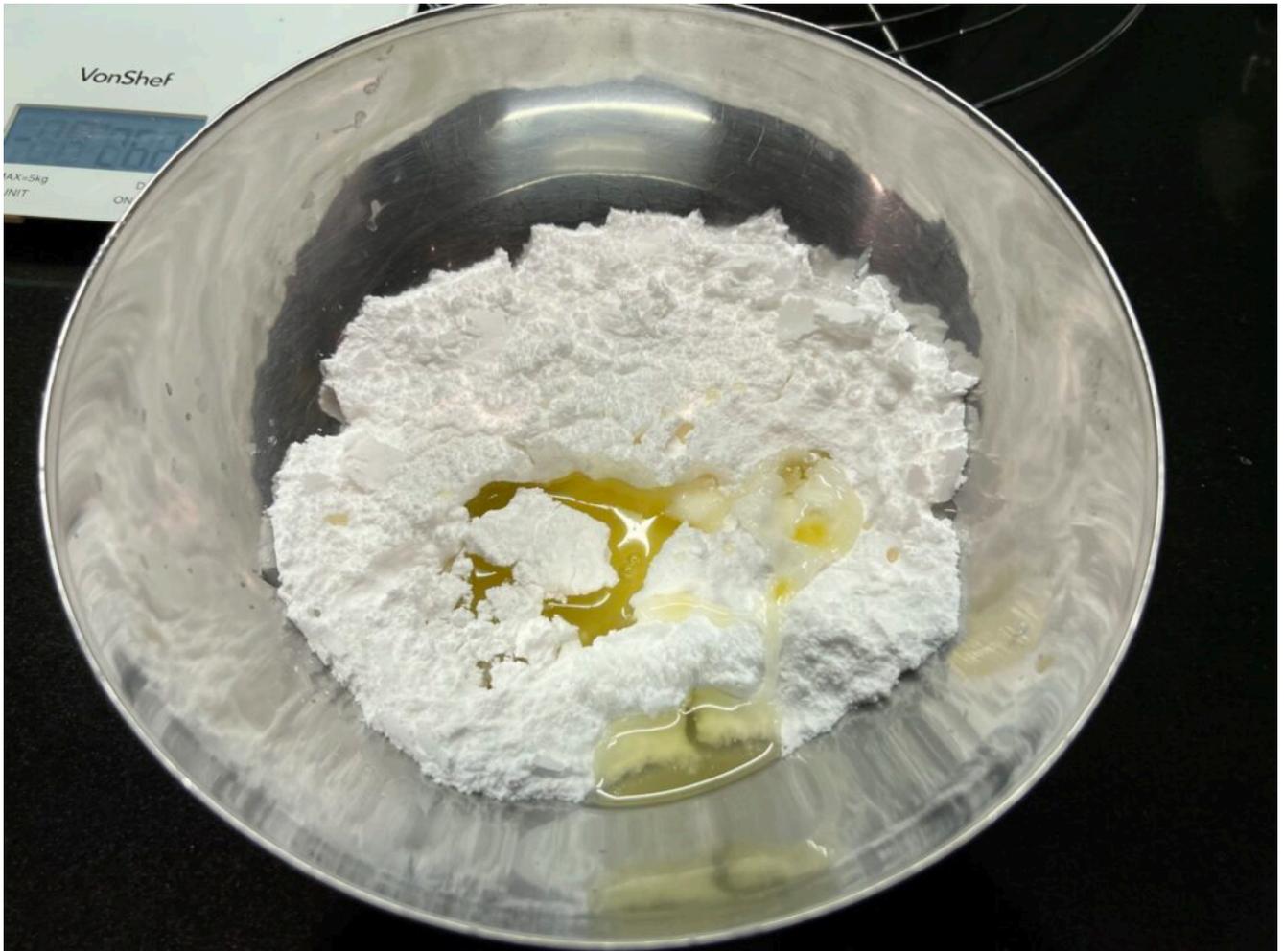
Sortir le(s) cake(s) du four et le(s) laisser reposer environ 10 minutes sur une plaque de refroidissement.

Déposer le(s) cake(s) sur une feuille de papier cuisson, elle-même poser sur une plaque de cuisson.

Mélanger ensemble tous les ingrédients pour le glaçage puis appliquer généreusement sur le(s) cake(s).







Remettre la plaque au four pendant 2 minutes pour permettre au glaçage de figer. Sortir aussitôt et laisser reposer 10 minutes.



Informations utiles :

- Si vous utilisez des œufs frais spécifiquement pour la recette, je vous conseille d'ajouter un peu de sucre aux jaunes, ainsi vous pourrez les conserver au congélateur.
- Vous pouvez légèrement diminuer la quantité de graines de pavot si vous le souhaitez.
- Vous pouvez mettre de la maïzena à la place de la farine mais je vous conseille d'augmenter de 20 g la poudre d'amande.
- Si vous ne comptez pas le cuire tout de suite, réserver la préparation au frais afin d'empêcher la levure chimique de se développer et assurer une pousse harmonieuse.
- N'utilisez pas de moule en silicone.
- Le miel a la particularité d'apporter du moelleux aux cakes en retenant l'humidité, ce qui permet aussi une meilleure conservation. Vous pouvez donc remplacer une partie du sucre par du miel d'acacia. Attention, Le miel a un pouvoir sucrant 1,3 fois supérieur à celui du sucre.
- Vous pouvez le conserver soit au frais ou bien emballé dans un papier cuisson.
- Il se conserve 48 heures, il est d'ailleurs meilleur le lendemain.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...