

GATEAU YAOURT AU LEMON CURD,

glacage aux graines de pavot



Préparation : 10 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- GATEAU YAOURT : - 1 pot de yaourt nature - 3 pots de farine - 1 pot d'huile - 1 sachet de levure chimique - 2 pots de sucre en poudre - 3 oeufs - 1 citron bio (jus et zeste) - GLACAGE : - 1 blanc d'oeuf - 1 c.s. de jus de citron - 170 g de sucre glace - 1 c.s. de graines de pavot - LEMON CURD : - le jus de 3 citrons bio - 150 g de sucre - 1 pincée de sel - le zeste de 1 citron bio - 3 oeufs - 100 g de beurre mou

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Dans la cuve, mettez tous les ingrédients du gâteau yaourt puis lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré de 20 cm de diamètre. Enfourez pour 30 à 35 minutes de cuisson.
3. Pendant ce temps, préparez le LEMON CURD : Placez tous les ingrédients sauf le beurre dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 10 minutes/vitesse 3/95°C. Au bout de 1 minute, ajoutez par l'ouverture le beurre coupé en petits morceaux. Attendez que les morceaux aient fondu avant d'en rajouter. Laissez la crème refroidir au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
4. Démoulez le gâteau et attendez qu'il refroidisse. Lorsqu'il est froid, coupez-le en deux dans l'épaisseur et tartinez généreusement le cercle inférieur de lemon curd. Remplacez le chapeau du gâteau. Préparez le GLACAGE : placez tous les ingrédients sauf les graines de pavot dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 1 minute 30/vitesse 3 (sans chauffer). Versez-le sur le gâteau puis saupoudrez de graines de pavot.

Modifié le 05/07/2016

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)