Cake au Yuzu et pavot
Pour !3 cakes de 20 cm



1. ***INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE***

250 g de beurre pomade
5 g de sel
500 g de sucre
300 g d'oeufs
750 g de farine
25 g de Baking Powder ancel
100 g d'Arôme naturel de Yuzu Sébalcé
500 ml de lait tiède
QS de graines de pavot

Dans une cuve de batteur, à l'aide de la feuille, émulsionner le beurre, le sel et le sucre en ajoutant progressivement les oeufs. Incorporer à vitesse lente la farine tamisée avec la Baking Powder suivie de l'arôme naturel de yuzu et du pavot. Ajouter progressivement le lait puis mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la pâte dans les moules puis placer au centre un fin bâtonnet de beuure. Cuire à 150°C environ 50 min. Démouler tiède puis emballer immédiatement.