

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 Sébaldé  
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 beurre. Cuire à 150°C environ 50 min. Démouler tiède puis emballer immédiatement.