

La recette du GÂTEAU CITRON PAVOT

UNE RECETTE

PAR



LE CHEF
SIAO
BOB
VINE
ET
SPECIAL GUEST

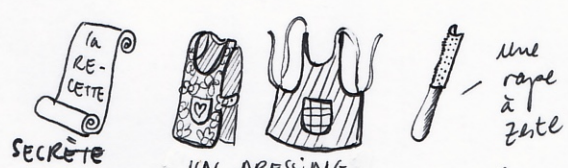
CONTEXTE



c'est le gâteau préféré des bénévoles

et-
dequo
avec la
choucroute

À NOTRE DISPOSITION

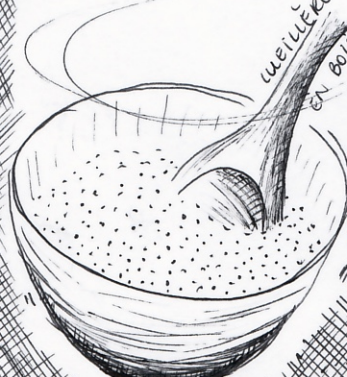


1 LES POUDRES

150g
SUCRE

150g
FARINE

1 PINÇÉE
de SEL



1 SACHET
ENTIER
LEVURE
CHIMIQUE

LE ZESTE de
2 CITRONS

2 CÀ SOUPE de
GRAINES de PAVOT

COMMENT PRÉLEVER LE ZESTE du CITRON ?

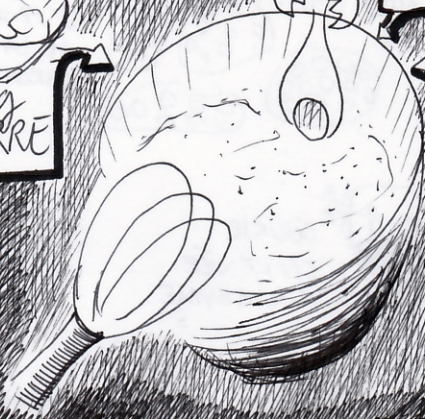


2 LES LIQUIDES

125g
de BEURRE

2 œufs

120 ML
de LAIT de RIZ



C'EST À CE MOMENT

QUE DIANE S'EST MISE
À VOMIR ET QUE NOUS
NOUS SOMMES RACONTÉ
NOS VIES

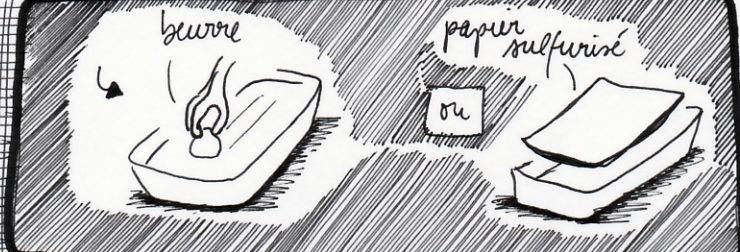
je suis
failli un
très bon chachis
panais / Brebis

Quand j'étais
petite je faisais
des gâteaux
avec mes
maman

j'aime bien
manger la
pâte crue

mon pty fait
des miracles

3 LA CUISSON



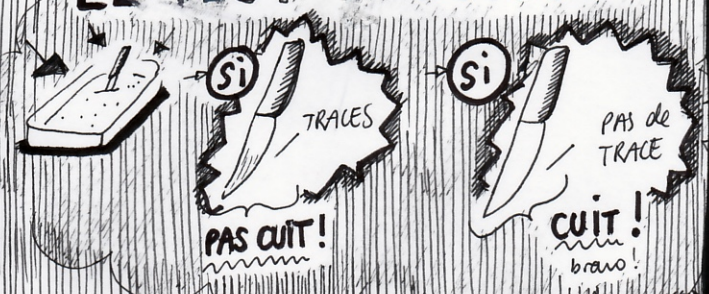
Attention
ÇA GONFLE !

Prévoir un plat
plutôt grand,
sinon:



au FOUR CHAUD
170°C
pendant environ
30min

LE TEST de CUISSON



4 L'EFFET BABA



le JUS de
2 CITRONS

50g
de SUCRE

À
Porter à
EBULLITION



C'EST
MAINTENANT
QU'INTERVIENT
VOTRE
EXCELLENTE
MAÎTRISE
de la CHIMIE
DES CORPS

LE GÂTEAU et LE
SIROP DOIVENT ÊTRE
À TEMPÉRATURE
OPPOSÉE



acidulée
et
CROQUANT