

Makowiec (roulé au pavot polonais)



Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 oeuf entier + 3 jaunes
- 75 g de beurre
- 5 cl de lait
- 1 sachet de levure de boulangerie ou 20g de levure fraîche

Pour la farce :

- 250 g de graines de pavot
- 1 oeuf entier + 1 blanc
- 25 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe d'essence de vanille
- 4 cuillères à soupe de zestes d'orange confits en petits dés
- 40 g de petits raisins de Corinthe que l'on aura fait gonfler
- 25 g de noix ou d'amandes moulues
- 100 g de sucre

1. Faire tremper les graines de pavot (étape indispensable pour ramollir les graines ; peut se faire la veille) : ébouillanter les graines de pavot dans une grande casserole remplie d'eau pendant 5 minutes. Retirer du feu et laisser gonfler au moins 2 heures. Egoutter soigneusement à l'aide d'une étamine ou d'un torchon propre. Mixer longuement les graines de pavot pour les faire éclater : cette opération est un peu pénible car elle prend du temps, car les graines sont très petites (utiliser un mixeur plongeant ou un blender). Réserver.

2. Préparer la pâte : délayer la levure dans le lait tiédi (pas chaud sinon l'action de la levure ne se fera pas). Mélanger à un peu de farine, puis ajouter le reste de farine, le sucre, le beurre à température ambiante, l'oeuf et deux jaunes d'oeufs (garder le 3e pour dorer la pâte au moment d'enfourner). Former une boule qui doit être souple mais pas collante, sinon ajouter encore un peu de farine. Couvrir et laisser reposer la pâte à 23°C-25°C pendant 2h.

3. Préparer la farce au pavot : mélanger les graines de pavot mixées avec le sucre, le beurre fondu, l'oeuf et les blancs, la vanille, les raisins secs, les écorces confites et les amandes ou les noix moulues.

4. Farcir la pâte : Préchauffer le four à 160°C. Dégazer la pâte et l'étaler sur 1 cm de hauteur environ. Elle ne doit pas être trop fine sinon la farce fera éclater le gâteau à la cuisson. Etaler la farce au pavot sur la pâte en laissant 2 cm sur les bords. Rouler sans trop tirer sur la pâte pour ne pas la fragiliser. Souder les bords. Dorer le dessus avec un jaune d'oeuf mélangé à un peu de lait. (On peut utiliser une feuille de silicone, ou un torchon) qui facilitera le roulage et le transport de la pâte jusqu'au four).

5. Faire cuire le makowiec environ 40 minutes. Pour éviter qu'il ne s'affaisse sous le poids de la farce on peut l'enfermer dans une feuille de papier cuisson fermée par des épingles (prévoir large car il va gonfler un peu) ou le déposer dans un moule à cake (mais il risque de prendre une forme un peu carrée).

Ce roulé est un peu long et délicat à réaliser mais le résultat en vaut la peine...

Pour parfaire la présentation, on peut confectionner un glaçage avec du blanc d'oeuf et du sucre glace (1 blanc légèrement fouetté avec 200g de sucre glace), et ajouter des écorces d'orange et des cerneaux de noix.

<http://www.nataliakriskova.com/article-14789415.html>

© Du chant plein les casseroles...