



LA GASTRONOMIE POLONAISE

LES FÊTES DE SAINT NICOLAS 2016

Recette du MAKOWIEC (gâteau au pavot)

250 g de graines de pavot
250 g de farine
75 g de sucre
1 œuf et 2 jaunes
75 g de beurre
1 sachet de levure de boulanger
5 cl de lait
1 cuil à soupe d'extrait de vanille
4 cuil à soupe d'écorces
d'oranges confites
40 g de rains secs (gonflés dans
l'eau)
25 g d'amande en poudre
100 g de sucre.



La préparation traditionnelle du Makowiec nécessite l'éclatement des graines de pavot, que l'on confiait généralement aux jeunes filles dans l'espoir selon la légende d'un mariage rapide. À la fin du dîner de Noël, la jeune femme sortait alors à l'extérieur de la maison et repérait la direction coïncidant avec le premier aboiement d'un chien, ce qui était ainsi censé indiquer la zone d'où arriverait leur mari proche.

La pâte : mélanger 250g de farine, 75g de sucre, 1 œuf et 2 jaunes, 75g de beurre avec 1 sachet de levure de boulanger délayée dans 5cl de lait tiède. Pétrir et faire lever au chaud la pâte 2h.

La farce : ébouillanter 250g de graines de pavot puis les mixer longuement pour les éclater. Mélanger le pavot avec 1 œuf, 1 blanc, 25g de beurre fondu, 1 cuil s d'extrait de vanille, 4cuil s d'écorces d'oranges confites, 40g de rains secs (gonflés dans l'eau), 25g d'amande en poudre et 100g de sucre.

Etaler la pâte et recouvrir d'une couche uniforme de farce (pas sur les bords). Rouler et souder et placer dans un moule à cake large pour maintenir le gâteau. Cuire à four chaud th5 40min.