

Mohnstreuselkuchen

En Allemagne, aucun anniversaire n'est complet sans que la famille ne se rassemble l'après-midi afin de boire du café et manger du gâteau – une occasion qui s'appelle le *Kaffeekränzchen*. Le *Mohnstreuselkuchen* est un vrai classique du *Kaffeekränzchen*. Dans sa forme classique, il fait partie des « *Blechkuchen* » – des gâteaux plats qui s'étendent sur une plaque à biscuits rectangulaire et qui sont donc parfaits pour les grands rassemblements de famille ou d'ami.e.s.

Ingrédients (pour une plaque à biscuits de 36cm x 31cm / 18 pouces x 13 pouces):

La pâte sucrée:

500g / 4 tasses de farine tout-usage
250g / 1 tasse + 1 cuillère à soupe de beurre froid, coupé en dés
2 gros oeufs
100g / 1 tasse de sucre glace
1 cuillère à thé de sel

L'appareil au pavot:

500g / 1 lbs. de pavot, idéalement moulu
1l / 4 tasses de lait entier
160g / $\frac{3}{4}$ tasse de sucre + 2 sachets de sucre vanillé **ou**
180g / $\frac{3}{4}$ tasse et 2 cuillères à soupe de sucre + 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
Jus et zeste d'1 citron non-traité
60g / 4 bonnes cuillères à soupe de fécule de maïs
1 grosse pincée de sel
100g / 7 cuillères à soupe de beurre à température ambiante, coupé en dés
200g / 1 tasse de crème fraîche ou crème sûre (épaisse, pas liquide)

Streusel:

300g / 2 $\frac{1}{2}$ tasses de farine tout-usage
200g / $\frac{3}{4}$ tasse + 2 cuillères à soupe de beurre froid, coupé en dés
100g / $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
1 cuillère à thé de sel
1 pincée de cannelle
1 pincée de cardamome
Plus: Sucre glace pour saupoudrer le gâteau avant de le servir.

Matériel:

Four
1 grand bol
1 grande casserole
Fouet
Rouleau à pâte
Spatule ou cuillère à soupe
1 râpe/zesteur

1 plaque à biscuits – idéalement de 36cm x 31cm / 18 pouces x 13 pouces
Papier parchemin
Bols pour stocker les ingrédients

Préparation:

1. **Avant le début de l'atelier:** Peser tous les ingrédients. Si votre pavot n'est pas moulu et que vous avez un robot ou un mixeur, vous pouvez moulinier le pavot avant utilisation. Cela n'est pas nécessaire, mais va vous donner un gâteau plus aromatique.
2. **Réaliser la pâte sucrée.** Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre glace et le sel à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre froid en dés et l'incorporer aux ingrédients secs à l'aide de vos doigts. Arrêter une fois que vous avez obtenu une texture de sable. Battre les œufs et les incorporer à l'aide d'une fourchette. Une fois les œufs incorporés, former la pâte avec les mains, sans trop la travailler. Former un rectangle plat, le filmer et le réserver au frigo pendant 30 minutes.
3. Préchauffer le four à 190°C/370°F.
4. **Réaliser l'appareil au pavot.** Réserver quelques cuillères à soupe de lait froid. Placer le reste du lait, le sucre et le sucre vanillé (si vous l'utilisez) dans une grande casserole et chauffer le tout. Mélanger le lait froid réservé avec la fécule de maïs pour la dissoudre complètement. Une fois que le lait est chaud, ajouter le mélange de lait et de fécule de maïs et remuer sans cesse. Laisser épaissir un peu. Ajouter le pavot et laisser cuire pendant quelques minutes en remuant constamment. (Ajouter la vanille, si vous n'utilisez pas le sucre vanillé.) Enlever du feu et ajouter le beurre en dés en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et incorporé. Ajouter le jus et le zeste de citron. Laisser refroidir pendant quelques minutes avant d'ajouter la crème fraîche. Bien mélanger.
5. **Réaliser les Streusel.** Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, le sel, la cannelle et la cardamome à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre froid et l'incorporer aux ingrédients secs à l'aide de vos doigts jusqu'à l'obtention de Streusel. Réserver au frigo, si vous ne les utilisez pas immédiatement.
6. **Réaliser le gâteau.** Beurrer la plaque à biscuits et la couvrir de papier parchemin (on beurre la plaque pour que le papier parchemin ne bouge pas). Sortir la pâte sucrée du frigo et l'abaisser pour obtenir un rectangle qui a environ la taille de votre plaque à biscuits. Placer la pâte abaissée sur la plaque et remplir les coins de la plaque à l'aide de vos doigts, si nécessaire. Étaler l'appareil au pavot sur la pâte. Couvrir avec les Streusel. Enfourner et cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les Streusel prennent une jolie couleur foncée. Sortir du four et laisser refroidir. Avant de servir, saupoudrer de sucre glace à l'aide d'un tamis.