



RECETTE

Gâteau de Bali x À l'ombre des citronniers



15 minutes



40 minutes



8 personnes

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure
- 50 g de graines de pavot
- 1 sachet de levure chimique
- 3 c-à-c de thé À l'ombre des citronniers

Préparation

1. Fondre le beurre.
2. Infuser le thé dans le beurre pendant 15 minutes.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Filtrer le beurre en pressant bien au fond de la passoire.
5. Mélanger la farine, le sucre, la levure, les graines de pavot, les œufs et le beurre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Verser dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.
7. Enfourner pendant 40 minutes en surveillant la cuisson.
8. Laisser refroidir avant de démouler.
9. Déguster avec un bon thé Asthéya !



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes