Gâteau au pavot comme en Allemagne

Temps de préparation : 20 minutes / Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 6 à 8) :

Pour la pâte :
- 200 g de farine
- 100 g de beurre mou en dé
- 100 g de sucre
- 1 oeuf
- 1/2 sachet de levure

Pour la garniture :
- 25 cl de lait
- 75 g de semoule fine
- 1 noix de beurre
- 250 g de "Mohn-fix" (préparation à base de pavot pouvant être remplacée par 125g de pavot moulu + 1 oeuf + 150 g de sucre)
- 1 oeuf
- 2 sachets de sucre vanillé

Pour le crumble :
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 de poudre de noisettes
- 1 cuillère à café de canelle

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Préparer la pâte en pétrissant à la main les ingrédients nécessaires.
Foncer un moule beurré avec la pâte.
Faire bouillir le lait, y verser la semoule et le beurre et remuer quelques minutes afin d'obtenir un mélange épais. Retirer du feu.
Préparer le mélange au pavot.
Ajouter-le à la semoule au lait. Ajouter l'oeuf et le sucre vanillé, bien mélanger.
Verser cette préparation sur le fond de tarte.
Préparer le crumble : mélanger à la main rapidement les ingrédients pour obtenir une pâte sableuse puis répartir sur le gâteau.
Enfourner environ 50 minutes.