

## Cheesepерle au pavot



### Pour un cheesepерle de 24 cm de diamètre

- 8 Perle de lait vanille
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot
- 2 cuillères bien bombées de farine

### Pour la pâte

150 g de farine

- 75 g de beurre bien mou
- 2 cuillères à soupe de vergeoise (à défaut, de sucre)
- 1 jaune d'œuf
- Un peu d'eau

Commencer par préparer la pâte.

Dans un saladier, mettre la farine, la vergeoise, le beurre et le jaune d'œuf et agglomérer le tout. Au besoin, ajouter un tout petit peu d'eau. Il ne faut pas trop pétrir, sinon la pâte sera friable.

Laisser reposer le temps de préparer l'appareil.

Dans un grand saladier, mélanger les perles de lait, les œufs entiers et le sucre. Ajouter ensuite la farine et le pavot et bien mélanger.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper une feuille de papier sulfurisé plus grande que le moule et la fariner légèrement, puis étaler la pâte dessus.

Je fais ça parce que ça facilite drôlement la vie : pas de galère au moment de soulever la pâte pour la mettre dans la moule (par galère j'entends pâte qui colle au plan de travail, ou qui se déchire quand on la soulève) et pas besoin de graisser le moule.

Déposer la pâte (toujours sur son papier) dans le moule à manquer et enfourner pour 10 minutes, le temps de saisir la pâte.

Sortir le moule et baisser la chaleur du four à 150°C.

Verser l'appareil sur la pâte et enfourner pour 50 minutes. Le cheeseperlé ne doit pas trop dorer. Laisser refroidir dans le four, porte fermée, puis laisser une nuit entière au frigo.

Déguster bien frais.