



GATEAU BRETON

Bretagne · Prép. 10 minutes · Cuisson 45/50 minutes (180°)

Ce gâteau n'est pas d'ascendance Lorcy mais Le Touze.

Recette facile, mais trois principes à suivre.



1) *Ne pas faire une pâte trop lisse, il faut vraiment la travailler rapidement.*

2) *Suivant le moule que vous choisissez, adaptez bien vos proportions, ne pas le faire trop plat.*

- 3 cm d'épaisseur, c'est bien -

3) *Ne pas trop faire cuire.*

INGRÉDIENTS

- 200 gr de farine + (75 gr de farine)
- 5 jaunes d'oeufs + 1
- 1 pincée de sel
- 225 gr de sucre
- 250 gr de beurre

PRÉPARATION

1. Mettre les 5 jaunes d'oeufs, 200 gr de farine, le beurre, et le sucre dans une terrine,
2. Travailler le tout rapidement, grossièrement,
3. Rajouter à la fin les 75 gr de farine, rapidement,
4. Beurrer un moule à manqué,
5. Verser la pâte,
6. Etaler le dernier jaune d'oeuf sur le dessus à la fourchette, et tracer des croisillons,
7. Enfourner le plat et cuire pendant 45/50 minutes à 180°.

ET MAINTENANT, DEGUSTEZ !