



Gâteaux

Gâteau breton



4h55 **15 min** **40 min** **4h** **503**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil à gâteau

- 1 Dans un grand saladier, ramollir le beurre en le malaxant avec une cuillère en bois. Lorsqu'il est en pommade, ajouter le sucre. Mélanger pour obtenir une crème homogène.
- 2 Pour faciliter la réduction du beurre en pommade, le laisser pendant une demi-heure à température ambiante.
- 3 Ajouter les jaunes d'oeufs un par un, puis peu à peu la farine en pluie. Pétrir longuement cette pâte en lui incorporant le rhum.

Étape 2

Cuisson et dressage

- 1 Beurrer largement un moule à manqué, verser la pâte. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Batre le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau dans un bol. A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus du gâteau.
- 3 Avec les dents d'une fourchette, réaliser des striures sur le dessus de la pâte.

Enfourner dans le four pendant 40 minutes. Le laisser

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour l'appareil

250 g **Farine**
150 g **Beurre**
150 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
2 c. à soupe **Rhum**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour le moule

10 g **Beurre**

4 Enrouler dans le feu pendant 10 minutes. Le laisser ensuite refroidir pendant plusieurs heures avant de couper des parts.

5 Il se conserve pendant 2 semaines dans une boîte hermétique ou dans du papier aluminium.