

## Gâteau Breton

Gâteau traditionnel dont il existe des variantes selon les régions de Bretagne.



Ingrédients : pour un moule à manqué de 24 cm

- ▶ Farine : 375 g,
- ▶ Beurre demi-sel : 250 g,
- ▶ Sucre : 250 g,
- ▶ Jaunes d'œuf : 6 et 1 pour la dorure,
- ▶ Sucre vanillé : 1 sachet,
- ▶ Rhum : 1 à 2 cuillers à soupe selon le goût (facultatif),
- ▶ Levure alsacienne : 1 cuiller à café rase.

Temps de préparation : 25 minutes.

Temps et température de cuisson : 10 mn à 220° puis 40 mn à 130°.

Mise en œuvre de la recette :

Faire ramollir le beurre en pommade, il doit être à peine tiède lors de l'utilisation. Dans un saladier, verser la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure (si nécessaire tamiser la farine et la levure ensemble). Bien mélanger ces ingrédients. Ajouter le beurre mou et mélanger à la main ou à la cuiller. Ajouter les 6 jaunes 1 à 1, mélanger. Terminer par le rhum.

Préchauffer le four à 220°.

Beurrer le moule et chemiser le fond avec un rond de papier sulfurisé. Beurrer également le papier une fois placé dans le moule en appuyant bien. Verser l'appareil à gâteau dans le moule et l'aplatir à la main ou à la cuiller. Mélanger le jaune d'œuf avec très peu de lait et badigeonner la surface du gâteau avec cette dorure à l'aide d'un pinceau. Rayer la surface du gâteau à l'aide d'une fourchette. Enfourner dans le four chaud et baisser la température à 130° au bout de 10 mn.

A la fin du temps indiqué, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. A la sortie du four attendre environ 10 mn avant de démouler le gâteau. Le laisser refroidir de préférence sur une grille.

Ne pas trop cuire le gâteau. Il est meilleur quelques heures après sa cuisson. Il se conserve très bien au réfrigérateur dans une boîte ou emballé dans un torchon.