

Gâteau breton

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 6 jaunes d'œufs
- 240g de sucre
- 250g de beurre demi-sel pommade
- 300g de farine
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparation

1. Ajoutez le beurre pommade, mélangez bien puis incorporez la farine.
2. Etalez la pâte ainsi obtenue dans un cercle beurré de 20cm, posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
3. Mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures, si possible une nuit.
4. Après le repos, dorez le gâteau à l'aide d'un pinceau avec un jaune d'œuf battu.
5. Dessinez des traits dessus à l'aide d'une fourchette, puis enfournez le gâteau dans le four préchauffé à 170°C pour environ 45 minutes, le gâteau doit être bien doré.
6. Démoulez immédiatement, puis laissez-le refroidir avant de vous régaler !
7. Le gâteau se conserve très bien plusieurs jours bien emballé.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com