

Gâteau Breton



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- 300 grammes de farine
- 250 grammes de sucre
- 250 grammes de beurre demi sel mou
- 6 jaunes d'oeufs

Go

- * Préchauffer le four thermostat 5.
- * Mélanger le sucre et la farine.
- * Ajouter le beurre mou, coupé en morceaux, et émietter du bout des doigts.
- * Ajouter les jaunes d'oeufs (pensez à en garder l'équivalent de 2 cuillères à café pour pouvoir dorer le gâteau) et pétrir à la main.
- * Beurrer un moule et le remplir de la pâte.
- * A l'aide d'un pinceau ou d'une cuillère, badigeonner le gâteau d'un peu de jaune d'oeuf. Puis, cette fois ci à l'aide d'une fourchette, tracer les rayures.
- * Enfourner 50 minutes, thermostat 5. Réduire la température du four à mi-cuisson.

Bien meilleur quelques jours plus tard... Ce gâteau se conserve parfaitement plusieurs jours !