

# Gâteau breton

écrit par Pariseyn | 6 août 2019



C'est pour prolonger un petit séjour en Bretagne que j'ai fait cet irrésistible gâteau, véritable bombe de saveurs mais aussi de calories : bof, on fera régime un autre jour !

Ingrédients, pour un gâteau de 24 cm\* :

280 g de farine T45 Francine « Suprême » 8,4% de gluten

200 g de sucre en poudre

200 g de beurre demi-sel mou

5 jaunes d'œuf + 1 pour la dorure

1,5 cuillères à soupe de rhum (facultatif)

0,75 cuillère à café de levure chimique

1,5 cuillère à soupe de lait

Sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit bien ramolli et le couper en dés.

Peser tous les ingrédients. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et réserver chaque jaune dans un petit ramequin.

Mélanger la levure chimique dans la farine.

Verser le beurre et le sucre dans le bol du robot équipé de la feuille.

Mélanger à vitesse 1 pendant 1 minute.

Arrêter le robot, racler le bol et la feuille pour rassembler la pâte.

Mélanger à vitesse 2 pendant 2 minutes.

Tout en laissant tourner le robot à la même vitesse, ajouter chaque jaune d'œuf un à un (environ 2 minutes).

Une fois qu'ils sont incorporés, arrêter le robot et rassembler la pâte à l'aide d'une corne.

Remettre le robot en route à vitesse 3, et ajouter la farine progressivement (sur 1 à 2 minutes).

Beurrer et fariner un moule à manqué.

Dans un bol, battre le jaune d'œuf restant avec le lait.

Verser la pâte dans le moule et la lisser avec le dos d'une cuillère à soupe mouillée.

Dorer le gâteau à l'aide d'un pinceau en silicone.

Réaliser des stries en losange avec le dos d'une fourchette.



La pâte terminée



Faire des stries

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante, avec une grille en position 2.

Si l'on utilise, comme moi, un moule à manqué démontable, il est préférable de le poser sur une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé pour récupérer les fuites de beurre.

Enfourner pour 25 à 30 minutes (28 minutes pour moi). Planter une lame de couteau pour vérifier la cuisson : elle doit ressortir propre si le gâteau est cuit.

Laisser tiédir avant de démouler.

Refroidir sur grille.



Note\* : il est très facile d'adapter la quantité des ingrédients en fonction de la taille du moule que l'on utilise

: il suffit de faire le rapport des surfaces des moules pour trouver le coefficient multiplicateur ou diviseur.