

GATEAU BRETON

RECETTE N°4165

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 10 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de beurre demi-sel
- 250 g de sucre
- 6 jaunes d'oeufs
- 250 g de farine

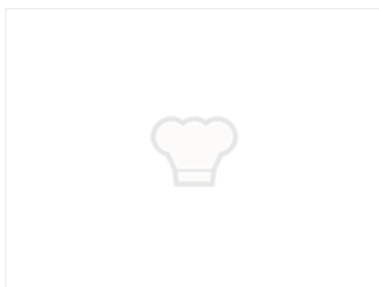
MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- fouet électrique
- bol à pâtisserie
- moule à manqué
- pinceau
- fourchette

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



8 ETAPES A SUIVRES

- Sortez le beurre du réfrigérateur suffisamment tôt pour qu'il soit ramolli sans être fondu.
- Prélevez 1 jaune pour dorer le gâteau.
- Battez les autres avec le sucre en mélange moussieux.
- Incorporez le beurre en parcelles puis la farine.
- Pétrissez bien la pâte qui peut être mise en boule et aplatissez la avec la paume de la main dans un moule à manqué beurré de 25 cm de diamètre.
- Dorez le dessus au jaune d'oeuf avec un pinceau.
- Faites des stries légères avec les dents d'une fourchette et enfournez à four assez chaud pré-chauffé (th 5, 200° C).
- Laissez cuire 45 mn environ, en réduisant la chaleur du four à mi-cuisson. Laissez refroidir avant de démouler.

NOTES PERSONNELLES
