

Gâteau breton

NOTE- LA MÊME RECETTE PEUT FAIRE DE BONS BISCUITS (GALETTES) AU LIEU D'UN GÂTEAU.



INGRÉDIENTS :

- **2 ½ tasses** (375 g) de **farine** (non tamisée)
- **1 ¼ tasse** (240 g) de **sucré**
- **5 jaunes d'œufs gros**
- **1 œuf entier jaune et blanc**
- **3 c. soupe** (30 ml) de **rhun foncé**
- **½ lb** (227 g) de **beurre demi-sel ou salé** (Lactantia Antique ou autre)
- **1 sachet de levure alsacienne** (acheté dans les épiceries chinoises)

Prévoir un j'aune d'œuf de plus pour badigeonner le dessus avant la cuisson.

Utilisation des fruits (si requis):

Pruneaux dénoyautés, s'ils sont tendres, les couper en morceaux – les utiliser comme tel) sinon les faire trempés et cuire pour les ramollir.

Les abricots doivent être le plus souvent trempés dans de l'eau et cuits. Les égoutter, les couper et ajouter dans le gâteau. Il est préférable de les cuire une journée avant.

Opérations :

- Tous les ingrédients doivent être chambrés (température pièce).
 - Dans un grand bol, mettre le sucre, la farine et la levure (mélanger un peu), ajouter les œufs, le beurre coupé en morceaux, le rhum.
 - Mélanger à la main jusqu'en consistance d'une pâte molle, couleur uniforme,
colle peu aux mains.
 - Mettre la pâte dans un moule à tarte en pyrex (préalablement, étendre une feuille de papier parchemin).
 - Déposer et étendre la pâte (remonter légèrement la pâte tout autour).
 - Si des fruits sont ajoutés, étendre un peu de pâte dans le fond, déposer une couche de fruits et recouvrir avec le reste de la pâte.
 - Étendre un jaune d'œuf sur le dessus et dessiner à la fourchette un motif en quadrillé.
 - Cuire le gâteau à 350 F - 375 sur la grille au milieu du four, durant 3/4 d'heure à 1 heure maximum. Le gâteau prend une couleur dorée partout.
-

Yvette Petibois-Paillé

