



L'Atelier
du
Bec
Sucré

&



Atelier Gâteau breton



PÂTE À BRETON

- 1 jaune d'œuf (+ 1 pour la dorure)
- 45 g de sucre
- 45 g de beurre demi-sel pommade
- 60 g de farine
- 1 g de levure chimique
- Confiture abricot, ou framboise...

Allumer le four à 170°C.

À part, mélanger la farine avec la levure chimique. Réserver.

Fouetter le jaune et le sucre ensemble jusqu'à blanchiment dans un petit cul de poule. Ajouter le beurre pommade. Mélanger le mieux possible avant d'ajouter la farine et la levure en tamisant.

Laisser le fouet et prendre une Maryse pour continuer à mélanger. La pâte est molle et parfaitement homogène.

Séparer la pâte en deux et étaler la moitié dans un moule en formant de légers rebords. S'aider d'un film alimentaire pour que cela ne colle pas aux doigts.

Étaler une cuillère à soupe de la confiture de votre choix au centre.

Recouvrir de l'autre moitié de la pâte. Lisser toujours en s'aidant d'un film alimentaire.

Dorer au jaune d'œuf pur. Dessiner des rayures avec une fourchette.

Enfourner pour 25 à 30 minutes (45 minutes pour un gros gâteau). Laisser complètement refroidir et idéalement, attendre le lendemain, il sera bien meilleur.