

Le Gâteau breton de Papy Jacky



Pour un moule de 26 cm :

350 g de farine

1 œuf entier et 5 jaunes

300 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

350 g de beurre 1/2 sel très mou

1 CS d'eau de fleur d'oranger ou de rhum

Beurre pour le moule

1 jaune d'œuf + 1 CC de lait + 1/2 CC de sucre pour la dorure

- Verser la farine dans une grande jatte. Y mélanger le sucre et le sucre vanillé.
- Creuser un puits au centre et y placer les œufs, le beurre mou et l'eau de fleur d'oranger (ou le rhum). Travailler cette pâte à la cuillère en bois pour mélanger les ingrédients et en faire une boule.
- Beurrer largement un moule à manquer ou une tourtière.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6), placer la pâte dans le moule et l'aplatir.
- Dorer avec un jaune d'œuf mélangé au lait et au sucre, puis strier la surface de la pâte avec les dents d'une fourchette.
- Faire cuire 45 à 50 minutes dans le four (il doit être blond doré et très moelleux).
- Laisser refroidir (ça va durcir, pas d'inquiétude !) avant de démouler.

Breton
Papy Jacky