

# AUTOUR DE MA TABLE

*aimer la cuisine*

c'est aussi la partager

## Gâteaux Bretons

d'après la recette Frédérique

### Ingrédients :

- 190 g de farine T45
- 185 g de farine T55
- 185 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure chimique
- 4 jaunes d'œufs
- 1 bouchon de rhum ambré
- 250 g de beurre demi-sel gastronomique 82% de MG

### Préparation:

#### Hors grill

Dans le plat de cuisson XL, placer une feuille de cuisson ou du papier sulfurisé (pour protéger le revêtement du plat) et poser 8 cercles en inox de 8 cm. Soit vous chemisez en beurrant et farinant les cercles, soit vous chemisez avec du papier cuisson.

#### Préparation de la pâte sablée :

Dans le bol du Kitchen Aid avec la feuille, mélanger les ingrédients secs (farines, sucre, sucre vanillé et levure chimique). Ajouter les jaunes d'œufs, le rhum, et le beurre froid coupé en petits cubes. Mélanger à petite vitesse, on obtient du "sable". Stopper dès que la boule se forme. Confectionner 8 boules de 75 g et placer dans les cercles en inox. Bien tasser la pâte dans les cercles inox et lisser avec un poussoir (si vous avez). A l'aide du pinceau, badigeonner la pâte au jaune d'œuf. Rayer la surface à l'aide d'un rayeur ou au couteau.

#### Conseils et/ou suggestion :

Une fois démoulés, placer les gâteaux sur une grille à pâtisserie pour éviter qu'ils ne ramollissent. Le visuel est plus joli avec le papier cuisson qui chemise les cercles et le démoulage plus pratique.



Placer le plat de cuisson sur le grill.

#### Pour le XL, 8 cercles de 8 cm :

75 g de pâte par cercle

Cuisson en mode manuel, pendant 30 minutes après bip préchauffage à 200°C.

Laisser refroidir dans le plat hors socle grill avant de retirer les cercles.

#### Pour le standard, 2 cercles de 10 cm :

Avec le reste de pâte, garnir 2 cercles de 10 cm

120 g /cercle env.

Cuisson en mode manuel pendant 30 minutes après bip de préchauffage à 190°C.

Ils sont moins épais que les 8 cm.

Laisser refroidir dans les plats de cuisson avant de retirer les cercles.