



GATEAU A LA BROCHE



Pour le gâteau de l'émission ou pour 6 gâteaux de 450 à 500 grammes : un grand cul de poule, un moule conique pour gâteau à la broche, un barbecue, une louche, une palette coudée, une plaque à débarrasser pour récupérer la pâte.

La pâte : 1kg de beurre, 1kg de farine, 1kg de sucre, 1.2kg d'œufs, 150g de rhum. Clarifier les œufs. Dans la cuve du robot fouetter les jaunes et le sucre au ruban. Ajouter la farine, le rhum, le beurre fondu. Monter les blancs au bec d'oiseau et les incorporer à la préparation. On doit obtenir une pâte moins épaisse qu'une pâte à gaufres mais plus épaisse qu'une pâte à crêpes.

La finition : allumer le feu avec le charbon. Recouvrir le moule en bois de papier cuisson. Ficeler fermement le moule. Faire chauffer le moule en le tournant sans s'arrêter. Couler la pâte sur le moule, en tournant doucement. Bien cuire la première couche pour faciliter le démoulage du gâteau. En fin de cuisson réaliser des piques de pâte en accélérant le moulinage. Laisser refroidir le gâteau puis le démouler pour le présenter à la verticale.

La conservation : Le gâteau se conserve pendant un mois dans une pièce fraîche, enveloppé dans un linge. Une fois découpé, il peut se garder pendant plusieurs semaines dans une boîte en métal. Il est également possible de le congeler.

