



GATEAU BRETON



Pour une **cercle à tarte** de rond ou **carré** de 20cm :

250g de farine T55, 150g de sucre semoule, 3 gros jaunes d'œufs, les graines d'une gousse de vanille, QS de bon rhum, 150g de beurre demi-sel, QS d'œuf pour la dorure.

Mélanger au fouet plat dans la cuve du robot **et dans l'ordre** 250g de farine et 150g de sucre semoule. Ajouter les 3 jaunes d'œufs, puis les graines d'une gousse de vanille et un peu de bon rhum. Incorporer ensuite le beurre pomade. Étaler la pâte entre deux feuilles guitare puis la mettre dans le cercle à tarte. Quadriller la surface avec une fourchette, dorer à l'œuf et cuire à chaleur tournante à 160°/165° pendant 45 à 50 min en fonction de votre four.

@la cuisine de Mercotte

www.mercotte.fr