



GATEAU BRETON AU SARRASIN



Pour un cercle à tarte ou un moule de 20cm : 130g de farine T45, 75g de farine de sarrasin, 3g de levure chimique, 165g de beurre pommade, 150g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs + 1/2 œuf, 1cs de calvados ou de rhum brun ou les deux. Pour la dorure : 1 jaune d'œuf et une pincée de fleur de sel.

Tamiser les farines avec la levure. Dans la cuve du robot et avec le fouet plat, crémier le beurre pommade avec le sucre. Incorporer les jaunes un à un en lissant l'appareil à chaque ajout, terminer par le demi-œuf. Quand le mélange est bien lisse ajouter les farines tamisées puis en dernier l'alcool choisi. La pâte doit être lisse et molle. Beurrer et fariner le moule ou le cercle et mettre la pâte à l'intérieur. Je l'ai pochée même si ce n'était pas dans la recette. Lisser à la spatule coudée. Badigeonner au pinceau le dessus du gâteau avec la dorure. Réaliser des marques à la surface en appuyant des emporte-pièces de tailles différentes. Enfourner 20 minutes à 160° chaleur tournante, puis 25min environ à 170°. La surface doit être dorée.