

GATEAU BRETON

Ingrédients

Pour un grand plat à tarte beurré

500 gr farine

450 ~~400~~ gr sucre

500 gr beurre *semi-sel*

1 sachet de sucre vanillé

4 jaunes d'œuf (+1 jaune d'œuf pour déco

1 œuf entier

maux d' 1/2 cuillère à café de levure

Préparation

Préchauffer le four ~~170°~~ Thermostat 6

Bien mélanger sucre + les jaunes œufs + œuf entier

Ajouter farine + beurre ramolli au micro-ondes (environ 30 à 45sec.) + levure + sucre vanillé

Beurrer le plat

Bien étaler la mixture et tasser

Badigeonner la pâte avec 1 jaune d'œuf

Décorer avec une fourchette

Cuire ~~40~~ mn

Surveiller la cuisson