

Gateau Breton

Pour une tôle de 30 cm de diamètre ou
On peut aussi faire en petits moules individuels.

750 g de farine

12 jaune d'oeufs

500 g de sucre semoule

le zeste d'un citron et demi

500g de beurre demi-sel *Préparation : 30mn* *Cuisson 1h 00 environ*

Tamisez la farine dans une terrine, formez un puits.

Mettez le sucre et les jaunes d'oeufs. Mélangez au fouet en ajoutant petit à petit le beurre fondu froid et le zeste des citrons râpé fin. Travaillez la pâte pour la rendre légère. Versez dans le moule beurré légèrement fariné. Mettez au four chaud 200° (6 au thermostat). Lorsque le gâteau est blond doré, couvrez d'un papier sulfurisé, vérifiez la cuisson à la lame de couteau qui doit ressortir propre. Renversez sur grille pour faire refroidir. Ce gâteau se conserve plus de huit jours.

Bonne dégustation