

# Le gâteau breton



600 g de farine



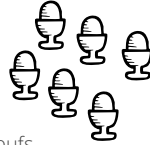
350 g de sucre



2 sachets de sucre vanillé

1

Mettez la farine, le sucre, et le sucre vanillé dans un saladier. Mélangez le tout, et formez un puits au centre.



6 œufs



1 bouchon de rhum « Negrita »



350 g de beurre demi-sel

2

Faites fondre le beurre pendant 1 minute au micro-ondes. Au centre du puits, ajoutez les jaunes d'œufs et le rhum. Mélangez, en ajoutant le beurre fondu en deux fois. Travaillez rapidement la pâte.



1 œuf

3

Préchauffez le four à 250°C. Etalez la pâte avec la paume de la main dans un moule de 30 cm de diamètre. Dorez le dessus avec un œuf. Avec une fourchette, dessinez des motifs sur le dessus de la pâte.

4

Une fois le four chaud, enfournez, et baissez la température à 220°C pendant 20 minutes. Baissez encore le four à 170°C et faites cuire 15 minutes, puis terminez à 130°C pour que le temps de cuisson fasse 45 minutes. Si le gâteau prend trop de couleur, couvrez d'une feuille de papier aluminium.