

# Le vrai gâteau breton

## Ingrédients :

- 6 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre
- 360 g de farine
- 250 g de beurre (demi-sel)
- 1 petite cuillère à café de levure chimique
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

## Préparation :

1. Préchauffer le four thermostat 5/6, 170°C.

---

2. Dans un saladier mettre les 6 jaunes d'œufs. Ajouter le sucre. Faire blanchir le sucre et les œufs.
3. Ajouter la farine et la levure, ainsi que le beurre ramolli mais pas fondu. Mélanger le tout.
4. Mettre la pâte obtenue dans un moule beurré. Bien lisser le dessus avec une cuillère.
5. Etaler un jaune d'œuf sur le gâteau avec un pinceau et faire des traits avec un fourchette.
6. Cuire 30 minutes à four faible.