

Gâteau

La confrérie du

Battu



Recette pour 3 Gâteaux:

- 500g de farine type 45.
- 12 jaunes d'œufs + 2 œufs.
- 60g de levure de boulanger + un peu d'eau tiède pour diluer l'ensemble.
- 10g de sel.
- 150g de sucre.
- 350g de beurre.

Dans un premier temps mélanger la farine, les œufs et la levure dans un mélangeur type professionnel jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique assez ferme. Remettre un peu d'eau si nécessaire, ça doit se décoller du bol et ajouter 10g de sel.

Ajouter ensuite 150g de sucre (ça va ramollir la pâte), laisser tourner de nouveau jusqu'au décollement de la pâte. Arrêter et mettre le bol avec son crochet ou la feuille dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air, couvrir avec un torchon.

Quand la pâte a doublé de volume, la refaire tourner avec 350g de beurre. Bien mélanger environ 5 minutes, puis refaire lever dans le bol sans le crochet. Quand le mélange aura doublé, toujours avec les mêmes précautions, rabattre et mouler, remplir chaque moule à moitié. Les moules doivent être impeccablement beurrés, au beurre pommade au pinceau.

Laisser lever dans le moule jusqu'à 1cm du bord, cuire à 180°, ventilé si possible, pendant 25 à 30 minutes.

Démouler délicatement sur un torchon.

Il faut retourner le gâteau en mettant la main dessous pour éviter l'affaissement, laisser refroidir et déguster nature avec du cidre ou du champagne !

En tout, il faut compter 5 à 6 heures !