



RECETTE AVEC



GÂTEAU BRETON AU MIEL
ET AU SARRASIN



GÂTEAU BRETON AU MIEL ET AU SARRASIN

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine Mélissa Nature
- 75 g de farine de Sarrasin Mélissa
- 100 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de miel
- 225 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel
- 2,5 cl de rhum

Préparation : 1h15 min

6 parts

Cuisson : 25 min

1. Dans un saladier, battez le sucre et 2 jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajoutez le miel puis progressivement le beurre mou en dés, les deux farines et le rhum (ne pas trop travailler).
3. Réservez 1 heure au frais.
4. Beurrez et farinez un moule à tarte.
5. Abaissez la pâte au rouleau sur 2 cm d'épaisseur et enfoncez le moule.
6. Battez le dernier jaune d'œuf avec un peu d'eau et en badigeonnez la surface. Laissez sécher 5 minutes puis renouvelez l'opération.
7. Quadrillez avec les dents d'une fourchette et laissez reposer à nouveau 1 heure au frais.
8. Enfournez à 180° ou thermostat 6 pendant 25 min.