Gâteau Mollet

Pour 8 personnes
- 300 g de farine
- 30 g de sucre
- 30 g de levure de boulanger
- 8 g de sel
- 250 g de beurre
- 5 à 6 oeufs

Mettre dans un bol, la farine, le sucre, le sel, la levure et 3 oeufs. Pétrir pour avoir une pâte élastique. Ajoutez le beurre en petits morceaux (beurre assez dur). Continuez à pétrir jusque-là jusqu'à ce que la pâte soit devenue élastique. Ajoutez les oeufs un à un (temps de pétrissage environ 30 minutes). Recouvrir d'un sac plastique et laissez lever 90 minutes environ à température ambiante.
Pour les premières fois beurrer le moule avec un beurre tempéré.
Mouler la pâte puis recouvrir d'un sac plastique. La pâte doit arriver presque en haut du moule. Mettre à four 200° puis baisser la température à 180 ° pendant 40 minutes (four entrouvert). Démouler au sortir du four et disposer sur une grille.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !