



François Trinel

Le gâteau breton

Presque toutes les recettes qui existent aujourd'hui ont été transmises par voie orale, généralement par l'entremise d'une grand-mère, d'une vieille tante, d'une petite-cousine, à la mode de Bretagne. Même si elles sont différentes, les ingrédients, eux, demeurent invariants : farine, sucre, jaune d'œufs et beurre, au moins demi-sel, qualité indispensable à la réussite de la mystérieuse alchimie du salé et du sucré au cœur de la pâte. Dans la recette recueillie par l'archiviste Henri-François Buffet d'un gâteau breton, dit de Port-Louis, où notre pâtisserie nationale aurait vu le jour, on trouve aussi un petit verre de rhum, quinze gouttes d'essence de bergamote et des petits morceaux d'angélique confite.

Recette

La recette unique du vrai gâteau breton !

- 200 g de beurre (salé ou demi-sel)
- 250 g de farine
- 250 de sucre cristallisé
- 5 jaunes d'œufs
- 1 jaune d'œuf pour décoration

Mélangez la farine et le sucre. Incorporez à ce mélange farine/sucre, à la main, le beurre. Ajoutez jaune d'œuf par jaune d'œuf à la pâte. Pétrissez sans trop travailler. Mettez dans un moule beurré (aux alentours de 17 cm de diamètre si on veut respecter la taille des gâteaux de pardons en Bretagne). Laissez reposer au moins 24 heures. Après ce délai,

badigeonnez le gâteau au pinceau avec le dernier jaune d'œuf. Avec une fourchette, dessinez sur le dessus de beaux losanges réguliers. Enfournez dans un four à 160 °C. Laissez cuire 45 minutes en surveillant la cuisson.