

# GATEAU BRETON A LA CONFITURE

## INGREDIENTS :



500 g de farine



250 g de beurre salé



200g de sucre



confiture de framboise

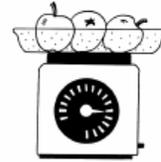


6 jaunes oeufs

## USTENSILES :



Un saladier



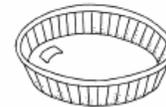
Une balance



Une cuillère en bois



Une fourchette



Un moule

# GATEAU BRETON A LA CONFITURE



Mélanger le sucre et la farine.



Creuser une fontaine et y mettre les 6 jaunes.



Travailler la préparation à la cuillère en bois, puis à la main pour la rendre sableuse.



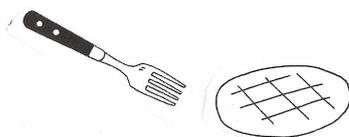
Beurrer un moule, diviser la pâte en deux et déposer une première moitié au fond du moule.



Badigeonner une couche de confiture (prendre soin de laisser une marge de 2 cm sur les bords).



Recouvrir de la seconde moitié de pâte.



Badigeonner le dessus de lait et strier le gâteau à l'aide d'une fourchette.



Mettre au four (220 °), pendant 90 minutes.