

Cours de Pâtisserie du 17 janvier 2018



Gâteau moelleux au beurre salé

Pour 4 personnes :

170 g de farine
170 g de sucre
170 g de beurre demi sel
½ sachet de levure chimique
4 œufs

Préchauffer le four à 210°

Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux puis laisser tiédir

Pendant ce temps, dans un cul de poule, fouetter les œufs en omelette puis ajouter le sucre en fouettant rapidement afin d'obtenir un mélange mousseux

Mélanger la farine avec la levure puis la tamiser au-dessus des œufs. Bien mélanger pour éviter les grumeaux

A l'aide d'un pinceau, beurrer les empreintes de moule à muffin avec le beurre fondu puis les fariner en enlevant le surplus

Ajouter ensuite le beurre fondu au récipient œufs / farine et bien mélanger au fouet afin d'obtenir une pâte lisse

A l'aide d'une grosse cuillère, remplir de pâte chaque empreinte au $\frac{3}{4}$ puis enfourner toujours à 210° pendant 11 minutes

Laisser refroidir dans les empreintes puis démouler