

# GATEAU BATTU.

*Il s'agit d'un type de brioche réalisée avec une grande quantité de jaunes d'œuf.*

*On trouve la trace du gâteau battu au XVIIe siècle, dans la cuisine flamande, où il était appelé « gasteau mollet » ou « pain aux œufs ». C'est dans la dernière partie du XIXe siècle qu'il s'implante dans la cuisine picarde et reçoit son nom actuel. Couramment servi lors des fêtes de village, ou des grandes fêtes familiales, telles que les baptêmes et les communions. Il est reconnu spécialité régionale de la Picardie en 1900. Une autre de ses caractéristiques est sa forme, il est reconnaissable par une forme cylindrique assez haute. Il est cuit dans un moule cannelé.*

## Ingrédients :

- 300 gr de farine,
- 5 gr de sel,
- 10 jaunes d'œufs soit 200 gr
- 4 blancs d'œufs soit 120 gr
- 50 gr de levure de boulanger, 125 gr de sucre,
- 300 gr de beurre,
- lait ou eau en quantité suffisante



## Préparation :

- Pour commencer diluer la levure dans son volume de lait
- Mettre fondre le beurre très doucement
- Montez les blancs en neige très fermes
- Dans un grand saladier ou le bol du robot , mélangez tous les ingrédients : la farine, les œufs, la levure, le sucre, le sel et pétrir pendant 5mn puis ajoutez les blancs en neige et pétrir à nouveau 10 mn
- Ajoutez le beurre qui doit être tiède.
- Pétrissez à l'aide de vos mains ou d'un batteur le tout pendant 20 à 25 min pour aérer la pâte au maximum ensuite boulez et laissez reposer la pâte pendant environ 1 h.
- Une fois que la pâte a gonflé, rabattez là et laissez reposer 1h supplémentaire.
- Après cela, battez une dernière fois la pâte.
- Beurrez généreusement à l'aide du pinceau le moule à gâteau battu afin de faciliter le démoulage après la cuisson.
- Remplissez le moule au quart de sa hauteur.
- Laissez reposer la pâte entre 23 et 25° pendant 1h à 1h30 afin qu'elle puisse monter.
- Après avoir chauffé le four à 170°, enfournez 20 à 30 mn minutes.