

# Petits gâteaux bretons de Philippe Conticini



-Shopping : pour 20 petits gâteaux (taille mini-tartelettes) et 12 moyens (taille muffins)

- 300g de farine
- 240g de sucre semoule
- 1 pincée de levure chimique
- 240g de beurre demi-sel très mou
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 pincée de fleur de sel (2 pour moi)
- 1 cuillère à soupe de rhum (25 g pour moi)
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure (pas fait)

-In process :

- Avant de commencer, sortez le beurre du réfrigérateur 60 minutes à l'avance afin qu'il soit à température ambiante. Sinon, un petit passage au micro-ondes !
- Préchauffer le four à 170°C.
- Mélanger le beurre très mou avec une cuillère jusqu'à ce qu'il soit à la consistance de pommade.
- Ajouter le sucre et bien mélanger au fouet.

- Incorporer les 3 jaunes d'oeufs un par un, la fleur de sel, puis avec une cuillère en bois la farine tamisée avec la levure.
- Mélanger la pâte en incorporant le rhum jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Beurrer des petits moules individuels.
- Étaler la pâte sur 1cm de hauteur dans les moules, égaliser à la main ou à la cuillère trempée dans de l'eau chaude.
- Mélanger le dernier jaune d'œuf avec un peu de café, et dorer les gâteaux avec un pinceau.  
*(Moi, je ne l'ai pas fait)*
- Enfourner pendant 20 minutes, les gâteaux doivent être dorés, mais encore moelleux.
- Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur grille.
- Laisser refroidir avant de déguster.