

# Gâteau basque-breton aux pruneaux



Shopping : pour un cercle de 18 cm

Biscuit breton de Philippe Conticini :

- 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

### Compotée :

- 500g de pruneaux (dénoyautés de préférence)
- 1 sachet de thé fort
- 50g de sucre
- 5cl de rhum brun
- 5cl de vin rouge
- 1 bâton de cannelle (1 cuillère à café de cannelle en poudre pour moi)
  
- 2cl d'eau de fleur d'oranger
- 40cl d'eau

### -In process :

#### 1. La compotée de pruneaux :

- Chauffer et laisser macérer les pruneaux, l'eau, le thé, le sucre et la cannelle dans une casserole.
- Egoutter les pruneaux et les écraser à la fourchette en ajoutant le rhum, le vin et l'eau de fleur d'oranger. (je les ai passés au robot-coupe).

#### 2. Le bûcûit breton :

- 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 !
- 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.
- Étaler la pâte sur 1cm de hauteur entre deux feuilles de papier guitare ou sulfurisé. Réaliser l'empreinte de votre cercle deux fois. Passer au frais 1h.
- Enlever le surplus de pâte et le rouler boudin. Repasser au frais si besoin.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Fariner légèrement les deux disques de pâte. En poser un sur du papier sulfurisé ou un tapis silicone, mettre le cercle beurré autour. Humecter et déposer le boudin sur la périphérie.
- Mettre la compotée de pruneaux à l'intérieur du boudin.
- Humecter et recouvrir du deuxième disque.
- Mélanger le dernier jaune d'œuf avec un peu de café et/ou de sel, et dorer le gâteau avec un pinceau et tracer des motifs à la fourchette.
- Enfourner pendant 50 minutes environ, le gâteau doit être doré.
- Laisser reposer avant de démouler sur grille.

*Remarque : on peut aussi réaliser la même recette en changeant la garniture : confiture, crème pâtissière, crème d'amandes....*

