

## LE « GÂTEAU BATTU »

Le gâteau battu est le symbole culinaire de la côte picarde.

### *Ingrédients*

300 g de farine, 200 g de beurre, 125 g de sucre, 10 jaunes d'œufs, 50 g de levure de boulanger, 5 g de sel et du lait

### *Préparation*

Délayer la levure dans son volume d'eau. Dans une terrine, mélanger les œufs battus, le sel, le sucre, ajouter la levure. Incorporer doucement ce mélange à la farine afin que la pâte obtenue garde son élasticité. Pétrir la pâte pendant 15 min et incorporer le beurre ramolli, travailler-la encore 15 min jusqu'à ce qu'elle se décolle du plat. Verser la pâte dans un moule dit

à gâteau battu, au tiers de sa hauteur. La couvrir d'un linge humide et laisser reposer 2 heures. Faire cuire à four moyen pendant 30 minutes.

