



Le Gâteau Mollet

Recette proposée par

la Boulangerie Camus

Le Gâteau Mollet reste le gâteau incontournable des goûters familiaux du dimanche. Vous l'apprécierez pour accompagner une boule de glace à la vanille ou un petit café.

A servir accompagné de

Glace à la vanille

Pêche Melba

&&&

Choix du vin

Champagne

(A consommer avec modération).

3h50 min de préparation

30 minutes de cuisson à 200°C

Pour 1 gâteau:

- 200 gr de farine
- 10 gr de levure
- 35gr d'eau, 3 œufs entiers, 5 gr de sel
- 25 gr de sucre
- 200 gr de beurre

Pas à Pas :

Pétrir la farine, le sel, la levure, le sucre et les œufs, de manière assez rapide. Ajouter l'eau et pétrir à nouveau. Ajouter le beurre mou et pétrir à nouveau. Laisser reposer 1 heure.

Garnir les moules à gâteaux mollets beurrés.

Laisser reposer pendant 2h30 dans un endroit tempéré, en évitant les changements brusques de température (il ne faut pas faire retomber la pâte!). Enfourner ½ heure à 200°C.

Astuces : Le gâteau Mollet doit être cuit exclusivement dans un moule en terre. Celui-ci favorisera la cuisson en diffusant la chaleur emmagasinée dans la terre cuite.

Idée du lendemain: vous pouvez réaliser un pain perdu avec le reste de votre gâteau Mollet. Certains préfèrent le gâteau Mollet le lendemain, lorsqu'il a un peu séché. Quelque soit la manière dont vous le consommez, c'est un gâteau qui fera plaisir aux grands comme aux petits.

Découvrez d'autres recettes dans les fascicules 2004 et 2005 (10€ - Rsgts : 03.24.40.19.59 ou 03.24.40.14.32)