



## **GATEAU BRETON DE LILO**

**pour un moule de 24 cm de diamètre :**

**250g beurre demi-sel à température ambiante - 250g sucre en poudre - 1 oeuf entier + 1 jaune (pour la dorure) - 250g farine T.45 - 1 càs rhum –**

**Beurrer le moule avec du beurre salé. Tapisser le fond de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180° (th.6). Battre le beurre dans un cul de poule. Ajouter le sucre, bien mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter l'oeuf, le rhum. Verser en pluie la farine et mélanger avec la cuillère en bois. Étaler la pâte dans le moule. Passer au pinceau le jaune d'oeuf mélangé à un peu d'eau. Dessiner des croisillons à l'aide d'une fourchette. Enfourner et cuire 35 minutes. Démouler au bout de 10 minutes. Refroidir sur une grille. A conserver dans un torchon, à l'abri de la lumière, au sec.**