



Le plus de Services!
Fruits & Légumes
Pacoulot PRIMEURS
Mortéau Tél.: 03.81.67.26.17

GÂTEAU DE MÉNAGE DE LUDIVINE



Temps de préparation
20 minutes
+ 2 heures de repos



Temps de cuisson
20 minutes



Niveau de difficulté
★ ★

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la pâte :

50g de beurre

120g de lait

1 sachet de levure

25g de sucre

300g de farine

1 œuf

1 cuillère à café de rhum

Pour l'appareil :

100g de crème fraîche

2 œufs

50g de sucre

Préchauffer le four à 150°C, position chaleur tournante

Préparation de la pâte

Faire fondre 50g de beurre, ajouter le lait, la levure et 25g de sucre.

Chauffer 5 minutes à feu doux, éteindre et ajouter la farine, 1 œuf et le rhum.

Laisser lever la pâte 2 heures dans un saladier couvert et à température ambiante.

Préparation de l'appareil

Mélanger la crème, 2 œufs et 50g de sucre.

Déroulement de la recette

Étaler votre pâte à la main dans une tôle à tarte beurrée en faisant un léger rebord afin que la crème ne coule pas sous la pâte.

Verser l'appareil et enfourner 20 minutes.



Vous pouvez également utiliser de la levure fraîche !



Vous pouvez aussi ajouter des fruits sur la crème... encore meilleur !

*Un vrai régal
avec le café...*