

GÂTEAU AU SARRASIN

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients (pour 8 pers.) :

200 g de farine de sarrasin
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de cannelle
50 g de graines de sarrasin
torréfiées
220 g de beurre demi-sel mou
5 jaunes d'œufs + 1 œuf
entier

Améliorations testées le dimanche 13 août 2023

- ➔ **1 sachet de levure (en plus)**
- ➔ 100 g de sucre
- ➔ **100 g de cerneaux de noix concassés
(en plus)**
- ➔ 100 g de beurre demi-sel mou
- ➔ 4 jaunes d'œufs + 1 œuf entier



La recette

- 1 - Préchauffez le four à 180°C.
- 2 - Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et les graines de sarrasin ⁽¹⁾ dans un grand saladier.
- 3 - Ajoutez le beurre et les jaunes d'œufs.
- 4 - Travaillez la pâte à la main jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 5 - Versez la pâte dans un plat à gratin rectangulaire de 18 cm de longueur (ou de 20 cm de diamètre pour un moule rond),
- 6 - lissez à l'aide d'une spatule puis quadrillez la surface en croisillons réguliers, à l'aide d'une fourchette.
- 7 - Dans un bol, cassez l'œuf entier et battez-le à la fourchette, puis étalez-le à l'aide d'un pinceau sur le gâteau pour le dorer.
- 8 - Enfourez pour 50 min.
- 9 - Laissez refroidir et dégustez froid.

Ce gâteau se conserve plusieurs jours.

- ⁽¹⁾ : Pour vous procurer des graines de sarrasin : rayon « bio vrac » chez Leclerc (là , c'est sûr) ensuite les autres grandes surfaces à voir en cherchant dans les rayons bio, ainsi que dans les magasins bio (il faut appeler ou se déplacer pour savoir)
Avant d'utiliser les graines, il faut les torrifier à la poêle, wok (non adhésifs si vous avez) ou au four (10 mn) pour vous aider il faut approcher de la couleur 2 (1 crû, 3 trop cuit)



Bon appétit