



Brasserie LA CHOULETTE

16, rue des Ecoles

59111 HORDAIN

Téléphone: 03 27 35 72 44

Fax: 03.27.35.99.29

Gâteau à La Choulette Blonde

- INGREDIENTS :**
- 300g de farine
 - 1 sachet de levure
 - 200g de sucre
 - 200g de beurre
 - 3 oeufs
 - 1 verre de Choulette Blonde
 - 1 pincée de sel
 - 1 pincée de cannelle
 - 1 zeste râpé d'orange
 - 1 pot de confiture de prune

RECETTE :

1. Mettre le sucre, les œufs entiers, le beurre et la Choulette Blonde dans un saladier. Travailler au fouet pour obtenir un mélange homogène . Ajouter le zeste, la cannelle et le sel
2. Verser en pluie fine tout en battant farine et levure. Beurrer soigneusement un moule à manqué. Verser la pâte. Mettre au four 45 min à thermostat 6 (220°)
3. Vérifier la cuisson du gâteau en plongeant une lame pointue au centre du gâteau Celle ci doit rester sèche. Démouler le gâteau. Le laisser refroidir sur une grille.
4. Lorsque le gâteau est froid, l'ouvrir en deux pour le fourrer de confiture.