



Le Gâteau battu

RÉACTUALISATION
DE L'INVENTAIRE
CULINAIRE DE LA FRANCE :
LA PICARDIE

TOUTE UNE HISTOIRE

Spécialité de Picardie Maritime, le gâteau battu a une longue histoire. En 1653 les flamands l'appelaient le « Gasteau mollet » ou « Pain aux œufs ». Il est composé de trois produits de base que sont la farine, le beurre et les œufs qui le rendent très riche. Cuit dans un moule cannelé haut et cylindrique, il a cette forme si particulière de toque de cuisinier. Il est devenu au fil du temps le gâteau associé aux fêtes de village et aux grandes fêtes de famille.



© C. Poullart / LaSalle Beauvais



LE GÂTEAU BATTU : LE CUISINER, LE DÉGUSTER



© Terroirs de Picardie

Ce gâteau brioché se marie très bien en dessert avec de la confiture, ou dans les cocktails avec du champagne, du cidre ou du poiré. Un peu rassis, on le dégustera en version sucrée avec des pommes chaudes coupées en lamelles, une boule de glace vanille et un coulis de framboise, et en version salée avec du foie gras poêlé.

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Morgane BEDARD, Cindy BLACHERE, Charlotte COQ, Charlotte HENRY, Laura LANSONNEUR, Maryline MANAC'H, Gabrielle MATHIEU, Amandine TAGHITE , sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits