

Gâche de Vendée – Levure, vanille & chocolat

Revisitée par Fred !



Ingrédients – Convives : x – Préparation : 2H30 – Cuisson : 20 min TH 6



225g de farine



10g levure de boul.



2 œufs + 1 jaune



60g de beurre



70g de sucre roux



1 sachet de vanille



3 càs crème fraîche



3 càs de lait

Préparation

1. Emietter la levure de boulanger dans un peu de lait tiède (inf. à 30°C).
2. Pétrir pendant 10 min avec les ingrédients (Œufs, beurre, sucre, vanille et lait)
3. Rajouter la crème fraîche, une pointe sel et pétrir encore 5 min.
4. Préchauffer le four à 30°C, puis l'éteindre.
5. Laisser lever la pâte 1H dans le four avec un linge par-dessus.
6. Sortir la pâte et la plier en 2 plusieurs fois.
7. Verser la pâte dans son moule final
8. Laisser de nouveau lever la pâte dans le four.
9. Au bout d'une heure, mettre des pépites de chocolat sur le haut de la pâte
10. Chauffer le four à TH 6 – 180°C.
11. Passer un jaune d'œuf sur le dessus de la pâte pour la dorure.
12. Mettre la pâte à four chaud et laisser cuire 20 min. Surveiller la dorure.

* * * 18 janvier 2020 * * *