



MA GÂCHE VENDÉENNE

Ingrédients : (Pour 2 belles gâches)

- 550 g de farine T45 (j'ai mis plus de farine, 630 g en tout)
- 125 ml de lait tiède
- 2 cuillères à soupe rases de crème fraîche (j'ai utilisé de la crème à 5 % de MG, bah oui pour les kilos ;o)
- 2 oeufs
- 1,5 cuillères à café de sel
- 110 g de sucre
- 110 g de beurre (j'ai utilisé de la margarine)
- parfums: ~~les rhum~~ (pas de ça chez moi ;o) j'ai mis de la vanille en poudre
- 25 g de levure fraîche (j'ai mis 2 sachets de levure Briochin)

Préparation :

Ma préparation diffère beaucoup de la recette de Sandra donc je vous mets ma méthode.

Mettre tous les ingrédients à température ambiante.

J'ai mis dans le bol du robot la farine, le sel, les œufs, le sucre, la crème fraîche, la vanille, le beurre pommade en petits morceaux.

J'ai fait un puits au centre et j'ai ajouté ma levure délayée dans un peu de lait tiède pris des 125 ml.



Commencer à pétrir tout en ajoutant le lait tiède.

Continuer de pétrir jusqu'à ce qu'une boule se forme, si vous voyez que la pâte est très collante, rajouter un tout petit peu de farine.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois, au moins 10-15min.



Transvaser dans un saladier (reformer une boule) et laisser reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume soit 3 heures à peu près.



Verser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, diviser en 3 morceaux ou bien en 2 morceaux comme moi.

Bouler légèrement les pâtons, laisser reposer 5 min puis façonner en bâtards que l'on dépose sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. J'ai préféré utiliser mon moule en silicone comme support afin que les gâches soient rondes.

Laisser encore reposer pendant 2/3h ou jusqu'à ce que les gâches triplent de volume.



Dorer à l'œuf entier battu et enfourner au four préchauffé à 180°C pendant environ 20-25min.

Au bout de 5 min, incisez tout le long de la gâche. Il m'arrive de ne pas le faire, ce n'est pas grave.

Faire le test du couteau pour voir si elle est cuite.

Bon appétit !