

Gâche vendéenne

6 pers | 10 mn | 7 h

Les **ingrédients**

- 550 g de farine tamisée
- 1/2 c. à s. de sel
- 3 oeufs
- 10 g de sucre semoule
- 110 g de beurre
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 12,5 cl de lait entier tiède
- 25 g de levure
- 1/2 gousse de vanille
- 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger.

La **recette**

Etape 1

Faire bouillir le lait avec la demi gousse de vanille fendue en deux.

Etape 2

Dans une grande terrine, verser la farine, faire un puits, ajouter le sel, casser les 2 oeufs, ajouter le sucre et le beurre ramolli.

Etape 3

Délayer la levure dans un verre de lait tiède, travailler la pâte en ajoutant le reste du lait à la vanille.

Etape 4

Dans une jatte, verser la levure délayée dans le lait, la crème fraîche, l'eau de fleur d'oranger. Mélanger. Puis ajouter cette préparation à la pâte, et la travailler.

Etape 5

Couvrir la terrine d'un linge et faire lever pendant 6 heures à température ambiante.

Etape 6

Sur une plaque du four, saupoudrer de farine et façonner la pâte en forme de miche. Laisser lever encore 1 heure.
Faites chauffer votre four à 180 ° (Thermostat 6)
Dorer la gâche avec un oeuf battu et faire une incision au milieu de la gache.
Enfourner pour 45 min.