



Gâteau du Vully

Saison	Toute l'année	Nombre de personnes	4
Temps de préparation	20 minutes	Menu	Apéro
Levage	75 minutes		souper, salé
Cuisson	20-30 minutes		dessert
Plaque de 28-30 cm Ø	Papier sulfurisé pour la plaque		

Pâte levée

300	g	farine à tresse	Mélanger farine et sel. Former un puits. Diluer la levure avec un peu de lait.
1/2	cc	sel	
15	g	levure fraîche, émietée	Verser dans le puits avec le restant de lait et de beurre. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante. Sur un plan légèrement fariné, étaler la pâte en rond. Disposer sur la plaque chemisée d'un papier sulfurisé. Avec les doigts, monter une bordure. Laisser reposer encore 15 minutes à couvert.
1.7	dl	lait, température ambiante	
50	g	beurre, température ambiante	

Garniture salée

4	cs	double-crème	Avec les doigts, former de petits puits dans la pâte. Avec une cuillère, disposer la double -crème sur la pâte.
100	g	lardons, maigre	Repartir les lardons sur la pâte.
2	cc	cumin	Garnir de cumin.
1	pincé	sel, à volonté	À volonté saupoudrer de sel.

Garniture sucrée

4	cs	double-crème	Avec les doigts, former de petits puits dans la pâte. Avec une cuillère, disposer la double -crème sur la pâte.
4	cs	sucré	Garnir de sucre.
1	cs	double-crème	Cuire 20-30 minutes au four préchauffé à 200°C. En sortant du four, disposer 1 cs de double – crème sur le gâteau encore chaud.

Source : Association des paysannes vaudoises

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.agriculture.ch/alimentation/>