



Pains, viennoiseries
Gâche vendéenne



10h25	1h	25 min	9h	361
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

**Ingrédients pour la
gâche vendéenne**

550 g **Farine**
110 g **Sucre semoule**
12 cl **Lait demi-écrémé**
110 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
25 g **Levure de
boulangier**
1 c. à café **Sel**
1 c. à soupe **Eau de vie**

**Ingrédients pour la
dorure**

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la gâche vendéenne

- 1 Sortir tous les ingrédients et les laisser à température ambiante le temps de préparer la recette.
- 2 Dans un saladier, délayer la levure dans le lait. Ajouter les oeufs, la crème, le sel puis la farine.
- 3 Malaxer afin de bien amalgamer la pâte puis commencer à pétrir pour obtenir une pâte dure et friable.
- 4 Ajouter le sucre en pluie puis le beurre en petits morceaux. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du saladier.
- 5 Ajouter alors de l'eau de vie. Continuer à pétrir jusqu'à obtention d'un pâton élastique, non collant et lisse.
- 6 Former une boule et la transvaser dans un saladier propre. Filmer et laisser reposer pendant 6h à température ambiante.
- 7 Verser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la diviser en 3 morceaux.
- 8 Pétrir légèrement et former trois pâtons.
- 9 Dans un ramequin, battre l'oeuf avec une pincée de sel puis dorer les pâtons à l'aide d'un pinceau.
- 10 Laisser les pâtons doubler de volume pendant 2 à 3h à

température ambiante.

- 11** Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 12** Déposer les pâtons sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé puis les faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes.
- 13** Recouvrir d'une feuille de papier aluminium si la pâte colore trop vite.
- 14** Au bout de 10 minutes, inciser les pâtons sur le dessus.

Étape 2

Service

- 1** Sortir du four et laisser refroidir, puis couper des tranches et déguster.