



Ma gâche vendéenne

Ingrédients : (Pour 2 belles gâches)

- **550 g farine T45 (j'ai mis plus de farine, 600 g en tout)**
- **125 ml lait tiède**
- **2 cas rases crème fraîche (j'ai utilisé de la crème à 5 % de MG, bah oui pour les kilos ;o)**
- **2 oeufs**
- **1,5 cac sel**
- **110 g sucre**
- **110 g 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 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 levure mélangée à la farine (étant donné que la levure de Briochin ne nécessite pas de la mélanger au lait, mais si vous utilisez de la levure fraîche, dans ce cas, diluer votre levure dans le lait tiède.

A la farine/levure j'ai ajouté le sel, les oeufs, le sucre, la crème fraîche, la vanille, le beurre pommade en petits morceaux. 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. J'avais mis 550 g de farine au début et puis comme ma pâte collait trop j'ai rajouté 50 g de farine petit à petit pour aider la pâte à se souder.

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 4 à 6 h à température

ambiante.

Verser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, diviser en 3 morceaux de 330g environ ou bien en 2 morceaux comme moi .

Bouler légèrement les pâtons, détente 5 min puis façonnage en bâtards que l'on dépose sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. J'ai préféré utilisé 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'oeuf entier battu et enfourner au four préchauffé à th6 (180°C) pendant environ 20-25min en recouvrant d'une feuille de papier alu à mi-cuisson.

Au bout de 5 mn, incisez tout le long de la gâche.

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

Bon appétit !