

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

GACHE VENDEENNE ROULE A LA CONFITURE

Pour 4 personnes



Préparation : 25 min

Repos : 3 h

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 280 g de farine
- 60 ml de lait
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oeuf
- 40 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 6 g de levure boulangère fraîche
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de confiture fruits rouges

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits et y mettre le lait, l'oeuf, la crème, le sucre vanillé, l'eau de fleur d'orange, le sel puis la farine et la levure que vous avez délayé avec un peu de lait. Mélangez le tout puis commencez à pétrir. Ajoutez petit à petit le sucre tout en pétrissant puis après le beurre par petits morceaux. Continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et moelleuse (au moins 10 min). Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 1h à l'abri des courants d'air. Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau pendant 2 min.



Disposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Étalez la pâte en un rectangle, mettez la confiture de fruits rouge sur toute la surface. Roulez la pâte en boudin dans le sens de la longueur. Vous allez avoir un boudin.

Mettez le boudin dans un moule à cake beurré. Le couvrir puis laissez pousser à nouveau pendant 2h.

Préchauffez le four à 180°.

Faites une incision tout au long du boudin. Enfourez et laissez cuire pendant 25 à 30 min.

Après cuisson, démoulez la brioche et laissez-la refroidir sur une grille.

www.paprikas.fr