

Gâche vendéenne

Préparation : 15 minutes • Repos : 2 heures • Cuisson : 30 minutes • Levée 1 : 1h30 • Levée 2 : 2 heures • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour une brioche de 500 g

- 300 g de farine
- 12 cl de lait
- 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cuil. à soupe de rhum
- 1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 œuf
- 1 cuil. à café de sel
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée

Mettez tous les ingrédients dans la cuve de la machine à pain selon l'ordre in

Sélectionnez le programme « Pâte ».

À la fin du programme, versez la pâte sur un plan de travail fariné. Trava légèrement et donnez-lui une forme ovale. Déposez-la sur une plaque de c légèrement farinée ou recouverte de papier de cuisson et torsadez-la. Lait reposer, recouverte d'un torchon, dans un endroit tempéré et à l'abri des c d'air. La pâte doit doubler de volume, ce qui prend 2 heures environ.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Avant d'enfourner, badigeonnez la brio jaune d'œuf dilué avec 1 cuil. à café d'eau et incisez-la sur toute sa longueur

Mettez au four 30 minutes en surveillant bien la coloration de la croûte.

Sortez la brioche du four et laissez-la refroidir sur une grille.