

Gâteau du Vully



Pour une plaque de 30 cm environ

Préparation : 60 min

Ingrédients

- 500 g de farine
- 20 g de levure
- ½ cuill. à soupe de sel
- 75 g de beurre
- 3 dl de lait tiède
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 4 dl de double crème
- flocons de beurre
- sucre en morceaux
- cannelle en poudre

Préparation

Verser la farine et le sel dans une terrine, faire la fontaine.

Délayer la levure dans le lait.

Mettre dans la fontaine, ajouter l'œuf.

Pétrir pour obtenir une pâte souple et lisse.

Rouler la pâte dans une grande plaque à gâteau.

Laisser lever environ 1 heure dans un endroit chaud.

Faire une dentelle autour du gâteau.

Strier la pâte avec une roulette.

Badigeonner le gâteau avec la double crème et le jaune d'œuf mélangé.

Enfoncer légèrement un petit morceau de beurre dans chaque losange.

Casser quelques morceaux de sucre.

Saupoudrer de sucre en morceaux additionné d'un peu de cannelle.

Cuire à four moyen jusqu'à ce que le gâteau ait une belle coloration dorée.

Conseils !

- On peut aussi en faire une version salée en supprimant le beurre et le sucre sur la garniture et en éparpillant des lardons et du cumin sur la pâte.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.