

RECETTE

La gâche vendéenne tartinée de Nutella®

Par @carolineovrd

Facile



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

125g de crème liquide 30% de matière grasse

15g de levure boulangère fraîche

4 œufs

550g de farine de blé, type 55

2 cuillères à café de sel

100g de sucre en poudre

10g de Cointreau

10g d'eau de fleur d'oranger

120g de beurre doux

Nutella®



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

PRÉPARATION

- 1** | Dans un robot pâtissier, verser la crème liquide, la levure boulangère, 3 œufs, la farine, le sel, le sucre, le Cointreau et la fleur d'oranger puis démarrer le mode pétrin pendant 10 minutes.
À la fin des 10 minutes, ajouter le beurre en morceaux et pétrissez à nouveau 5 minutes à l'aide du robot.
- 2** | Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné. Ramener les bords de la pâte vers le centre, former une boule, puis la poser dans un saladier et couvrir d'un torchon.
Laisser pousser 2 heures à température ambiante. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
- 3** | À la fin des 2 heures, transvaser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, puis rabattre fermement à la main pour en chasser le gaz.
Ramener de nouveau les bords de la pâte vers le centre et rouler en boule.
Poser la boule sur la plaque préparée et laisser pousser de nouveau 1 heure.
À la fin de la seconde pousse, préchauffer le four à 180 °C.
- 4** | Casser l'œuf restant dans un bol et le battre en omelette puis badigeonner le dessus de la gâche.
A l'aide d'un couteau, faire une incision sur la longueur de la pâte.
Enfourner et cuire 30 minutes à 180 °C, puis baisser la température du four à 150 °C et prolonger la cuisson de 15 minutes.
Laisser refroidir avant de couper en tranches.
Garnir chaque tranche de Nutella® !

Partagez la recette avec #recettenutella