



Dans ce premier épisode, Blanchette nous raconte comment elle a appris et préparer le célèbre Gâteau du Vully.

1

### INGRÉDIENTS

- / 1kg farine /
- / 1cs sel /
- / 40g levure /
- / 7dl lait /
- / 80g saindoux /
- / 80g beurre /

### GARNITURE SUCRÉE

- 2cs Crème double.
- 3cs Sucre.
- 5 à 8 flocons de beurre.

### PAR GÂTEAU !

- Etendre sur la pâte.
- Saupoudrer.
- Parsemer.

3

### GARNITURE SALÉE

- 1 ½ cs Crème double.
- 250g Lard en cubes.
- 60g Cumin (facultatif).
- 1 pincée de sel.

### PAR GÂTEAU !

- Etendre sur la pâte.
- Répartir.
- Saupoudrer.

## RECETTE POUR 4 GÂTEAUX DE 30 CM DE DIAMÈTRE

2

### PRÉPARATION :

- Tamiser 1kg de farine dans une terrine.
- Saupoudrer 1cs de sel, mélanger et faire la \*fontaine.
- Tiédir 6dl de lait.
- Délayer 40g de levure dans le lait tiède, verser dans la fontaine, prêts à être incorporé.
- Faire fondre 80g de saindoux doucement dans la casserole (doit être liquide mais tiède).
- Verser également 80g de beurre dans la fontaine.
- Pétrir doucement pendant 10 minutes pour obtenir une pâte souple.
- Si elle est trop dure, ajouter le dernier décilitre de lait en cours de pétrissage.
- Laisser lever la pâte à couvert 45 à 50 minutes.
- Partager ensuite en 4 parts de 450g.
- Etendre ces parts au diamètre des plaques.
- Couvrir et laisser lever une seconde fois pendant 20 minutes puis arranger délicatement les bords en les pinçant pour constituer une dentelle.
- Piquer avec une fourchette.
- Garnir à choix

\*La fontaine est un trou creusé dans la farine pour y déposer divers éléments liquides ou solides.

## CUISSON

4

- Préchauffer le four pendant 15 min entre 250° et 300° selon le type de four.
- Glisser les gâteaux pendant 10 à 12 min.
- Les gâteaux doivent être dorés.
- Régalez-vous!



Pour visionner la vidéo

[WWW.MYVAUD.CH/RECETTE-VULLY](http://WWW.MYVAUD.CH/RECETTE-VULLY)

