

GÂTEAU AU LARD DU VULLY

Antoinette Matthey, Vallamand-Dessus

*1 kg de farine
1 c. à soupe de sel
40 gr. de levure
6 dl de lait
50 gr. de saindoux
100 gr. de beurre
env. 5 dl de crème double
cumin
200 gr. de lard délicatesse
coupé en languettes minces*

Pour 4 plaques à gâteau de 30 cm ø

Tamiser la farine dans un grand bol tiédi. Faire la fontaine.

Délayer la levure dans 2 cuillerées à soupe de lait tiédi, avec le sel. Ajouter ce liquide, ainsi que le lait, à la farine et travailler la pâte en la soulevant, et en l'étirant, durant 15-20 minutes. Elle doit être souple.

Lorsque la pâte se détache du bol et des mains, incorporer les graisses puis former une grosse boule à l'aide d'un peu de farine. Partager en 4 parts.

Rouler ces parts à 1 cm d'épaisseur, juste au diamètre des plaques. Glisser dans les plaques graissées et tiédies. Laisser lever sous un linge humide, au chaud.

Quand la pâte est levée (1 h à 1 h 30), la piquer à la fourchette. Relever les bords en formant un bourrelet d'environ 1 cm de large.

Recouvrir de crème double (2 mm env.). Arranger les languettes de lard en couronnes concentriques. Saupoudrer d'une pincée de sel et d'une petite poignée de cumin.

Glisser au four préchauffé à 300° durant 15 minutes environ. Le gâteau doit être doré.

