

Une recette de l'Association des Paysannes Vaudoises :

Gâteau du Vully

Pour une plaque à gâteau de 32 cm de diamètre :

Pâte

330 g de farine
1/3 de CS de sel
2,5 dl de lait tiède
1/2 cube de levure (21 g)
50 g de beurre

Garniture

2 CS de crème double
3 CS de sucre
5 flocons de beurre

Préparation

Verser la farine dans un récipient et ajouter le sel. Diluer la levure dans le lait tiède et ajouter à l'appareil. Ajouter soigneusement le beurre ramolli. Pétrir la masse. Laisser reposer à couvert jusqu'à ce que le volume ait doublé. Abaisser la pâte sur une plaque beurrée ou chemisée et laisser reposer encore 20 minutes. Piquer à l'aide d'une fourchette et ajouter la crème double. Garnir de sucre et de flocons de beurre. Mettre au four préchauffé à 240 degrés C et faire dorer 15 minutes.