



Ingrédients pour un gâteau

Pâte

2,5 dl de lait
½ cube de levure
30 g de beurre
½ dl d'huile de colza
Sel
Env. 250 g de farine

Crème

1,5 œuf par gâteau
2,5 dl crème à totché (voir remarque)
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf

Préparation

Pâte

Travailler les ingrédients jusqu'à l'huile de colza à la spatule (pour plusieurs gâteaux, on peut utiliser un robot). Pétrir à la main en ajoutant la farine par petites quantités. Ajouter le sel (jamais au début, il ne doit pas être en contact direct avec la levure).

Pétrir jusqu'à obtenir une bonne consistance (assez lisse et souple, mais toujours collante), former une boule, saupoudrer légèrement de farine. Couvrir d'un linge et laisser lever durant 1h30.

Crème

Casser 1 œuf + 1 jaune d'œuf, battre au fouet avec une pincée de sel. Insérer la crème à l'aide d'une spatule (ne jamais battre la crème). Mettre au frais.

L'astuce de Monique Gigon : On peut préparer la crème la veille, c'est même meilleur !

Garnir une plaque ronde huilée avec la pâte, laisser reposer 2-3 minutes. Étaler du jaune d'œuf sur les bords, piquer le fond.

Garnir avec la crème.

Mettre dans le four préchauffé à 225°C pendant 16 minutes. Pour parvenir à un résultat optimal, il faudra bien connaître votre four et adapter température et temps de cuisson !

Au sortir du four, rapidement passer sur une grille.

Remarque

La crème à totché peut être remplacée par :

- 2 dl de crème acidulée et 0,5 dl de crème
ou
- 2,5 dl de crème entière avec 1 cc de yaourt