

Salée au sucre du Parc Jura vaudois

Dessert (végétarien)



Temps de préparation: env. 1 heure

Ingrédients

Pâte

- 250 gr. de farine
- 25 gr. de beurre coupé en flocons
- 1,5 dl. de lait
- 15 gr. de levure fraîche
- 1 c. à c. de sucre
- 1 c. à c. de sel

Garniture

- 1,5 c. à s. de farine
- 4 c. à s. de sucre
- 3 dl. de crème

Préparation

- Préchauffer le four à 200° C.
- Commencer par préparer la pâte. Pour cela, délayer la levure dans le lait avant d'ajouter le sucre et le beurre.
- Additionner ensuite la farine et le sel par petites quantités. Pétrir pour obtenir une pâte souple.
- L'abaisser sans la laisser lever, puis la déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser lever à ce moment pendant 15 minutes. Former éventuellement le bord.
- Mélanger la farine avec 2 c. à soupe de sucre et parsemer le fond de pâte. Arroser de 1 dl de crème et saupoudrer du reste du sucre.
- Enfourner au milieu du four pour 20 minutes.
- Puis arroser des 2 dl de crème restante et poursuivre la cuisson pendant 10 à 15 minutes.

Conseils

- Déguster froid ou tiède.