

Salée ormonanche du Parc Gruyère-Pays-d'Enhaut

Dessert (végétarien)



Temps de préparation: env. 40 minutes

Temps de levage: env. 90 minutes

Temps de cuisson: env. 20 minutes

Ingrédients

- 250 gr de farine
- ½ c.c de sel
- 1 c.s de sucre
- 15 gr de levure
- 1.5 dl de lait
- 40 gr de beurre.
- 200 gr de cassonade
- ½ dl d'eau
- 1 p. de cannelle
- 150 gr de farine
- 100 gr de beurre

Préparation

- Faire une pâte levée avec de la farine, du sel, du sucre, de la levure, du lait et du beurre, en tiédissant le lait et le beurre, faire la fontaine avec la farine et le sel.
- Diluer la levure dans le lait, tout mélanger, pétrir en une pâte souple.
- Laisser lever à température ambiante pendant 1h30 min.
- Foncer une plaque à gâteau avec la pâte levée.
- Répartir la cassonade dessus, ajouter l'eau, mélanger la farine et la cannelle, disposer dessus, répartir enfin le beurre en fines lamelles.
- Mettre au four à 180°C pendant 20 à 30 min.

Information intéressante

- La salée au sucre est la représentante la plus répandue de la famille des gâteaux levés dans le canton de Vaud.
- Le terme sallaye ou salée est déjà présent en 1660.

Producteur

Fromagerie bio Les Moulins
Route de la Rosette 1
1660 Les Moulins
Tél. + 41 (0)26 924 34 05

Auteur

Fanny Henchoz
Roulotte Aux Saveurs Alpestres
www.yackabons.ch