

Brioche Vendéenne.

Les références à la Brioche et à la Gâche Vendéennes sont ancestrales. Des écrits en font état dès le Moyen-Âge avec le terme de « Gâche ». La Brioche, quant à elle, tire ses origines des recettes du gâteau de la mariée grâce à son tressage et sa texture onctueuse. Une autre origine est souvent évoquée : la galette de Pâques qui, à travers sa recette, nécessitait beaucoup d'œufs. Si l'on commence par les origines de cette spécialité de Vendée, on relève que chaque famille vendéenne avait sa propre recette, pour cette gourmandise plutôt appelée "Gâche" à l'époque. Constituée d'une mie plus serrée, cette dernière est une tradition pour Pâques, avec le riz au lait. Au fil des siècles, les boulangers firent évoluer la recette et sa présentation. Les premières brioches tressées datent du XIX^e siècle. Aromatisée à la fleur d'oranger ou d'une autre eau-de-vie, la brioche vendéenne peut être fabriquée avec ou sans crème fraîche.

Ingrédients :

500 gr de farine T55
12.5 cl de lait
1 pincée de sel
2 œufs
75 gr de beurre
100 gr de sucre en poudre
25 gr de levure du boulanger
½ gousse de vanille
25 gr de crème fraîche épaisse
Facultatif : 1 cc de fleur d'oranger et
1 cs de rhum ambré

Préparation :

Faire bouillir le lait avec la ½ gousse de vanille et laisser tiédir.

Dans un saladier, verser la farine, creuser un puit, ajouter la pincée de sel, le sucre, et le beurre coupé en morceau. Pétrir en ajoutant peu à peu 10 cl de lait. Délayer la levure dans le reste du lait, ajouter la crème et la fleur d'orange + rhum ambré.

Ajouter cette préparation à la pâte, travailler la pâte, la couvrir et laissez fermenter pendant 3 heures dans un endroit tempéré.

Fariner la plaque du four. Séparer la pâte en 3 boudins et la tresser sur la plaque. Laisser lever 1 heure

Préchauffer le four à 180°, dorer la brioche au lait sucré puis faire cuire 20 à 25 minutes

