**GACHE VENDEENNE**

500g de farine

15cl de lait

10 cl de crème

2 œufs

50g de sucre

16g de levure sèche

40g de beurre

10g de sel

Graines d’une gousse de vanille (facultatif)

1 cas de rhum

Pétrir au robot (20 MINUTES), machine ou à la main, l’ensemble des Ingrédients et ajoutez le sel dès que vous obtenez une boule homogène

Sortir et façonner un pâton sur le plan de travail fariné

Déposez dans un saladier recouvert d’un torchon et laissez lever 1h sur un autre saladier rempli d’eau bouillante

Dégazez la pâte sur le plan de travail, la rabattre 3 ou 4 fois

Façonnez là en ovale, déposez sur une feuille de papier sulfurisé et sur une plaque

Badigeonnez d’un jaune d’œuf mélangé à un peu d’eau ou de lait sucré

Déposez dessus un film alimentaire huilé et un torchon

Laissez à nouveau lever entre 30 et 45 minutes

Préchauffez le four à 180°

Enfournez pour 35 minutes environ

Laissez refroidir sur une grille

**LA TABLE DES PLAISIRS**