

Tarta agridulce del Val d'Illiez

Ingrédients

- 270g de harina
- 8g de levadura
- 15g de azúcar
- 175g de leche
- 5g de sal
- 50g de mantequilla
- 175g de crema líquida entera (o crema doble)
- 40g de azúcar
- 15g de harina
- 1 huevo para el dorado

Préparation

1. ¡Una nueva especialidad hoy, suiza esta vez!
2. En principio, esta receta me hizo pensar un poco en la tarta de azúcar del norte de Francia y Bélgica, pero es finalmente bastante diferente (¡y igual de buena!
3.).
4. Con este nombre algo curioso, la "salada dulce" del Val d'Illiez existe de hecho en versión dulce como aquí pero también en versión salada; vi pasar bastantes versiones diferentes investigando en internet, así que combiné algunas fuentes y aquí está mi versión, espero que bastante fiel a la original.
5. Una masa de brioche poco mantecosa, una crema muy simple encima (normalmente con crema doble de Gruyère pero hacemos lo que podemos con lo que tenemos a mano) y un poco de azúcar ¡y listo!
6. Mezcle la levadura con la leche.
7. Cubra con la harina, la sal y el azúcar.
8. Amasar durante unos 10 minutos a velocidad media hasta obtener una masa homogénea que se desprenda de las paredes del robot.
9. Añada la mantequilla cortada en trozos pequeños y amase de nuevo hasta obtener una masa bien homogénea y elástica.
10. Coloque la masa en el refrigerador por mínimo 2 horas, mejor si es toda una noche.
11. Al día siguiente, mezcle bien los tres ingredientes para obtener una crema homogénea.
12. La cocción: QS de azúcar moreno para espolvorear la tarta 1 huevo para el dorado Extienda la masa en un molde engrasado.
13. Déjela crecer durante 1 hora a 1h30, luego haga agujeros en ella con los dedos, dejando un borde todo alrededor.
14. Extienda la crema preparada previamente encima, luego dore el brioche con un huevo batido y espolvoree la crema con azúcar moreno.
15. Hornee en el horno precalentado a 180°C durante unos 25 minutos, el brioche debe estar dorado y la crema cocida.
16. Deje enfriar antes de desmoldar y ¡disfrute!