

Torta salata dolce della Val d'Illeiez

Ingrédients

- 270g di farina
- 8g di lievito
- 15g di zucchero
- 175g di latte
- 5g di sale
- 50g di burro
- 175g di panna liquida intera (o panna doppia)
- 40g di zucchero
- 15g di farina
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Una nuova specialità oggi, questa volta svizzera!
2. Sul principio, questa ricetta mi ha fatto un po' pensare alla tarte au sucre del nord della Francia e del Belgio, ma è alla fine abbastanza diversa (e altrettanto buona!
3.).
4. Con questo nome un po' curioso, la "salée sucrée" della Valle d'Illeiez esiste in realtà in versione dolce come qui ma anche in versione salata; ho visto passare diverse versioni facendo ricerche su internet, quindi ho combinato alcune fonti ed ecco la mia versione, spero abbastanza fedele all'originale.
5. Un impasto brioche poco burroso, una crema molto semplice sulla parte superiore (normalmente con la crème double di Gruyère ma si fa come si può con i mezzi a disposizione) e un po' di zucchero ed è fatta!
6. Mescolate il lievito con il latte.
7. Coprite con la farina, il sale e lo zucchero.
8. Impastate per circa 10 minuti a velocità media fino ad ottenere un impasto omogeneo che si stacca dai bordi della ciotola.
9. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate nuovamente fino ad ottenere un impasto ben omogeneo ed elastico.
10. Mettete l'impasto in frigorifero per almeno 2 ore, meglio se per una notte.
11. Il giorno dopo, mescolate bene i tre ingredienti per ottenere una crema omogenea.
12. La cottura: QS di zucchero di canna per cospargere la torta 1 uovo per la doratura Stendete l'impasto in una teglia imburrata.
13. Lasciatela lievitare per 1 ora - 1 ora e mezza, poi fate dei buchi con le dita, lasciando un bordo tutto intorno.
14. Spalmate sopra la crema preparata precedentemente, quindi spennellate la brioche con un uovo sbattuto e cospargete la crema con zucchero di canna.
15. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti, la brioche deve essere dorata e la crema cotta.
16. Lasciate intiepidire prima di sformare e gustare!