

Zoute zoete taart uit Val d'Illeiez

Ingrédients

- 270g bloem
- 8g gist
- 15g suiker
- 175g melk
- 5g zout
- 50g boter
- 175g volle room (of dubbele room)
- 40g suiker
- 15g bloem
- 1 ei voor de glans

Préparation

1. Een nieuwe specialiteit vandaag, deze keer Zwitsers!
2. In principe deed dit recept me een beetje denken aan de suiker-taart uit het noorden van Frankrijk en België, maar het is uiteindelijk vrij anders (en ook lekker!
3.).
4. Met deze wat curieuze naam, de « salée sucrée » uit Val d'Illeiez bestaat eigenlijk in een zoete versie zoals hier, maar ook in een hartige versie; ik heb heel wat verschillende versies gezien tijdens mijn zoektocht op internet, dus ik heb enkele bronnen gecombineerd en hier is mijn versie, hopelijk vrij trouw aan het origineel.
5. Een briochedeeg met weinig boter, een heel eenvoudige crème bovenop (normaal met dubbele room uit Gruyère, maar we doen wat we kunnen met de middelen die we hebben) en een beetje suiker en klaar is Kees!
6. Meng de gist met de melk.
7. Bedek met de bloem, het zout en de suiker.
8. Kneed ongeveer 10 minuten op gemiddelde snelheid tot je een homogeen deeg hebt dat van de wanden van de machine loskomt.
9. Voeg de in kleine stukjes gesneden boter toe en kneed opnieuw tot je een goed homogeen en elastisch deeg hebt.
10. Plaats het deeg in de koelkast voor minimaal 2 uur, bij voorkeur een nacht.
11. De volgende dag, meng de drie ingrediënten goed door elkaar voor een homogene crème.
12. Het bakken: QS van suiker voor het bestrooien van de taart 1 ei voor de glans Rol het deeg uit in een ingevette cirkel.
13. Laat het 1 tot 1,5 uur rijzen, en maak dan met je vingers gaatjes erin, terwijl je een rand rondom laat.
14. Smeer de eerder bereide crème erover, en bestrijk de brioche met een losgeklopt ei en bestrooi de crème met suiker.
15. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 25 minuten, de brioche moet goudbruin zijn en de crème gaar.
16. Laat afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt en geniet ervan!