

Torta agri-doce do Vale d'Illeze

Ingrédients

- 270g de farinha
- 8g de fermento
- 15g de açúcar
- 175g de leite
- 5g de sal
- 50g de manteiga
- 175g de creme líquido integral (ou creme duplo)
- 40g de açúcar
- 15g de farinha
- 1 ovo para a parte externa

Préparation

1. Uma nova especialidade hoje, desta vez suíça!
2. Pela ideia, esta receita me fez um pouco lembrar da tarte au sucre do norte da França e da Bélgica, mas é bastante diferente (e também boa!
3.).
4. Com este nome um pouco curioso, a "salée sucrée" do Val d'Illeze existe, na verdade, em versão doce como esta, mas também em versão salgada; vi várias versões diferentes ao pesquisar na internet, então combinei algumas fontes e aqui está a minha versão, espero que seja fiel ao original.
5. Uma massa de brioche com pouca manteiga, um creme simples por cima (normalmente com creme duplo de Gruyère, mas fazemos como podemos com os meios disponíveis) e um pouco de açúcar e está pronto!
6. Misture o fermento com o leite.
7. Cubra com a farinha, o sal e o açúcar.
8. Sove por cerca de 10 minutos em velocidade média até obter uma massa homogênea que se desgrude das laterais da batedeira.
9. Adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos e sove novamente até obter uma massa bem homogênea e elástica.
10. Coloque a massa na geladeira por no mínimo 2 horas, de preferência uma noite.
11. No dia seguinte, misture bem os três ingredientes para obter um creme homogêneo.
12. A cozedura: QS de açúcar mascavo para polvilhar a torta 1 ovo para a parte externa Estenda a massa em um círculo untado com manteiga.
13. Deixe-a crescer por 1 hora a 1h30, depois faça buracos nela com seus dedos, deixando uma borda ao redor.
14. Estenda o creme preparado anteriormente por cima, depois pincele a brioche com um ovo batido e polvilhe o creme com açúcar mascavo.
15. Coloque no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 25 minutos, a brioche deve estar dourada e o creme cozido.
16. Deixe amornar antes de desenformar e desfrutar!