



LA FOUASSE

Ingrédients

6 œufs

500 gr de sucre

2 sachet de sucre vanillé

150 gr de beurre fondu

1 pot de crème fraîche

1 KG de farine

2 sachet de levure

3 c à soupe de fleur d'oranger

Préparation de la recette

Mélanger le sucre avec les œufs

Ajouter le beurre fondu et la farine

Ajouter la crème fraîche

Verser la fleur d'oranger

Ajouter le sucre vanillé et la levure

Mélanger

Beurrer le moule à mi hauteur

Préchauffer le four à 150 °

Temps de cuisson 1 heure

|



Le gâteau minute comme en Vendée

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de sucre
- 125 g de beurre
- 225 g de farine
- 5 g de levure
- 4 œufs

Préparation de la recette :

Pommader le beurre puis mélanger vivement avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter les jaunes d'œufs tout en continuant à battre.

Ensuite, ajouter la farine préalablement tamisée avec la poudre à lever.

Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans un moule à manquer préalablement beurré et fariné.

Saupoudrer de sucre cristallisé qui formera une croûte à la cuisson.

Enfourner à 200°C pendant 30 min.

Emballer dans du papier sulfurisé ou dans un sac plastique pour une meilleure conservation.



Les rillettes de sardine

La recette est simple :

- Ecraser les sardines sans le jus avec du fromage fondu.
- Tartiner sur du bon pain et déguster !



Recette Préfou vendéen

Ingrédients

Pour 6 préfous :

- 6 demi-baguettes précuites (en supermarché)
- 500 g de beurre 1/2 sel
- Poivre du moulin
- Noix de muscade
- 1 tête d'ail moyenne (8 gousses environ)

Préparation

1 - Peler les gousses d'ail, les laver puis les hacher au presse-ail. Dans le mixer, mélanger le beurre, l'ail haché, quelques tours de moulin à poivre.



2 - Couper les pains en 2 et les tartiner généreusement avec l'appareil beurre/ail.

3 - Filmer chaque pain avec du film alimentaire et entreposer environ 2 heures au réfrigérateur (ou 30 minutes environ au congélateur) pour que le beurre reprenne corps et durcisse.

4 - Au moment du service, défilmer les pains, les couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, les ranger dans un plat à four (je les pose sur des feuilles d'aluminium façonnées en barquettes) et les saupoudrer d'un peu de farine.

5 - Pour finir : Cuire à la couleur, soit environ 10 minutes à 230/240 degrés. Déguster chaud dès la sortie du four.



Les tourtisseaux

