



ÉTÉ

GÂTEAU DE VOYAGE A LA LAVANDE, AMANDES ET FLEUR DE SEL DU CHEF GUILLAUME SABINOU

UNITÉ PROTOCOLE EVENEMENT AU DÉPARTEMENT DE L'AUDE



DIFFICULTÉ
FACILE



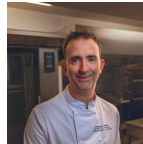
PRÉPARATION
A PRÉPARER LA
VEILLE ou 1H



NOMBRE
20-25 PORTIONS



CUISSON
15-20MIN



DÉPARTEMENT DE L'AUDE

Château de Villegly - 11600 VILLEGLY

" On vous a concocté quelque chose de très bon et très gourmand pour l'été avec les produits audois Pays Cathare ! "

INGREDIENTS

- 250 g de farine de blé (T55) - **Pays Cathare**
- 100 g d'amandes - **Pays Cathare**
- 3 œufs extra frais - **Pays Cathare**
- 120 g de miel de garrigue - **Pays Cathare**
- 4 g de fleur de sel de Gruissan - **Pays Cathare**
- 3 à 4 gouttes d'extrait de lavande fine locale - **Pays Cathare** (ou 1 cuillère à café de fleurs de lavande séchées finement moulues)
- 150 g de beurre doux à température ambiante
- 1/2 sachet de levure chimique (5g)
- Sucre semoule pour la finition

Préparation

1 Préchauffer le four. Four à 165 °C (chaleur tournante de préférence).
Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

2 Préparer la pâte. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique et la fleur de sel. Ajouter le beurre coupé en morceaux puis sabler la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture fine et sableuse. Creuser un puits au centre, ajouter deux œufs et le miel de garrigue, puis mélanger rapidement jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ne pas trop travailler la pâte afin de conserver une texture fondante. Incorporer ensuite les amandes torréfiées concassées (passer les amandes au four jusqu'à coloration) et la lavande.

Laisser reposer 30 min.



Photos - Idriss Bigou-Gilles/ Département de l'Aude



ÉTÉ

GÂTEAU DE VOYAGE A LA LAVANDE, AMANDES ET FLEUR DE SEL

DU CHEF GUILLAUME SABINOU

UNITÉ PROTOCOLE EVENEMENT AU DÉPARTEMENT DE L'AUDE

Préparation

- 3 Façonner le gâteau.** Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné sur environ 1 cm d'épaisseur.
Déposer la pâte sur la plaque de cuisson. Dorer légèrement la surface avec l'œuf entier puis saupoudrer d'un peu de sucre semoule pour apporter une fine croûte croustillante à la cuisson.
- 4 Cuisson.** Enfourner à 165°C pendant 15 à 20 minutes.
Le gâteau doit être légèrement doré sur les bords tout en restant tendre à cœur.
Laisser refroidir, avant de les déguster.

Conseil gourmand



Ce gâteau de voyage développe encore plus ses arômes après quelques heures de repos. Vous pouvez préparer la pâte la veille et la filmer, la laisser reposer au réfrigérateur la nuit à 3°C.

Il se conserve facilement 3 à 4 jours dans une boîte hermétique, idéal pour accompagner une glace ou vos boissons chaudes (**infusions aux plantes aromatiques- Pays Cathare**).



Photo - Les collines de Besplas



Photo - Le Salin de Gruissan



Photos - IBG / Département de l'Aude