

La Gâche de Pâques

Surtout pas de levure chimique

De la levure de boulanger

Fraiche, bistre, d'odeur spécifique

Parcelle vivante à émettre

L'arôme et le goût de la levure

Forment un ingrédient d'envergure

Sans elle point d'efficacité

Dans la farine, faites un puits

Touillez les œufs, le sucre, le lait

Le beurre auparavant ramolli

Mais oubliez la fleur d'oranger

Elle n'a guère sa place ici

Dans un plat, déposez le pâton

Réservez de l'espace en bordure

Recouvrez l'appareil d'un torchon

Et placez sur un radiateur

Une nuit, prodiguant la tiédeur.

Prévoyez un excédent de pâte

Car cette nuit des petits pirates

Alléchés dotés de doigts gourmands

Viendront creuser puis dissimuler

Leurs dommages très artistement

La flexibilité de la gâche

Se prête au pire comme au meilleur:

La pâte se bombe avec panache

Et du récipient tente la fuite.

Les chenapans reluquent l'enflure

Ils en raffolent crue plus que cuite.

En matinée, la maison embaume

L'impatience émoustille les mômes.

Doucement on la met au four

Pour une dorure sans brûlure
Le centre sera à peine cuit,
Car c'est bien la meilleure partie.
C'est céans qu'on coupera l'amorce.
Gâche trop cuite fera l'amorce
D'un nuage conjugal sévère
Jusqu'au divorce selon mes frères
Pas assez cuite on peut re-signer !

Farine : 1kg
Levure 40g
Sucre en poudre : 150g>>>>200g
Crème fraîche : 1 petit pot 20cl
Sucre vanillé : 2 paquets
Œufs : (250g)>>>>6
Beurre : (100g)>>>>200
Sel : 1 pincée
Eau ou lait : 25cl

Mélanger farine, eau sucre, œufs Pétrir

Incorporer levure

Puis sel

Puis crème

Puis beurre fondu

Repos 5 mn

Mettre dans le plat en laissant de la place en bordure pour que la pâte prenne de l'ampleur

Couvrir avec un torchon, laisser gonfler sur un radiateur toute la nuit. Surveiller les petits doigts des enfants.

Reposer 6 h

Cuire à feu doux 1 h