

Couve crestoise

Bonjour à toutes et tous

Même si cela fait plus de trois ans que j'ai quitté la Drôme, je garde toujours un morceau de ce territoire dans le cœur, les souvenirs vifs du Vercors et de ses pentes... ainsi quelques recettes "terroir" que je me promets (encore et toujours) d'essayer. C'est le notamment cas de la **couve crestoise** : le gâteau de Pâques de la ville de **Crest**. Ce gâteau peu connu est caractérisé par une unique pâte sablée moelleuse et parfumée ainsi qu'un dressage en forme de nids avec 8 petits œufs au centre. [La recette traditionnelle se trouve par ici](#). On ne va pas se le cacher, ce n'est plus le type de gâteau qu'on imagine en dessert aujourd'hui...

Néanmoins, je m'étais promise d'essayer et ai fini par le préparer pour Pâques de l'année dernière. Ce jour-là, il faisait beau, j'avais un planning long comme le bras au potager et donc peu de temps pour cuisiner. La pâte a été préparée vite fait bien fait la veille, façonnée et cuite le lendemain. p Petite digression sur la recette, j'ai tenté de façonner une "poule" au milieu, à la représentativité moyenne...

Je m'attendais à ce que mes gourmands n'apprécient guère ce mets et ce fut tout le contraire. Ce gâteau est un grand sablé moelleux et non bourratif. La pâte est très très parfumée. Il se déguste sans aucun mal, même sans accompagnement type chantilly ou crème anglaise... et nous a régalé au dessert comme au petit dej du lendemain

En clin d'œil aux drômois – et pensant la refaire cette année – je voulais relayer la recette de la couve crestoise ici. Pour un dessert ou un goûter, on vous conseille d'essayer. J'espère en tout cas que cela vous intriguera. Bonne journée !

- COUVE CRESTOISE -
(GÂTEAU DE PÂQUES)



Recette : Couve crestoise

Saison de la recette : Pâques

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour 6-8 personnes :

- 600 g de farine
- 2 œufs + 1 œuf pour la dorure
- 180 g de sucre
- 200 g de beurre (sorti du réfrigérateur avant)
- zestes d'une orange
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger.

Réalisation

- Dans un (grand) saladier, placez la farine le sucre, le beurre coupé en morceau, les zestes d'oranges. Mélangez pour commencer à sabler la pâte.
- Ajoutez les œufs et homogénéisez.
- Si la pâte ne s'amalgame pas bien (ce fut mon cas), ajoutez un peu d'eau puis mélangez jusqu'à ce qu'elle

tienne assez bien ensemble.

- Séparez la pâte en « une grosse moitié » et une « petite moitié ». Étalez la grosse moitié en disque de 25 cm (note : taille moule à tarte classique)
- Dans la petite moitié, prenez un peu de pâte pour former 8 œufs. Formez un boudin avec le reste, étalez en bande puis placez sur le bord de la tarte pour former une bordure de « nid. » Ajoutez les 8 œufs au centre de la couve.
- Réservez la pâte au frais une demi journée ou une nuit
- Avant de cuire, dorez à l'œuf et piquez la pâte à la fourchette.(cf.**)
- Enfournez pour 25 minutes à 210°C (pas plus !, cf *).
- Laissez refroidir avant de servir cette couve.

Servez tiède ou à température ambiante;

Astuces :

- (**) Le fait de piquer la pâte permet d'éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson et déforme la couve.
 - Conservation 3-4 jours à température ambiante
 - *Variante* : Ajoutez des zestes de citron au centre.
 - *Plus hype* : Servez avec une chantilly légère , une crème anglaise, ou une boule de glace vanille (ou les trois) si vous souhaitez un dessert en deux textures
-