Tarte au goumeau (Franche Comté)

Bonjour à toutes et tous,

L'inflation des prix des derniers mois me fait clairement réfléchir sur nos dépenses. Suite à nos lectures sur le thème de l'écologie, nous avons choisi de ne plus dépenser pour nos loisirs et de garder une marge pour les (très prévisibles voire certaines) hausses de prix des énergies et de l'alimentation. Cette marge nous évite aujourd'hui une certaine quantité d'angoisses. Néanmoins, je me pose beaucoup de questions sur le choix des recettes.

Une option est de revenir sur certaines recettes « tradi » ou »paysannes » qui se réalisaient avec les ingrédients qu'on avait sous la main. C'est en cherchant ces recettes que je suis tombée sur la « *tarte au goumeau » :* rune ecette d'origine franc-comtoise faite d'une pâte à brioche recouverte de « goumeau » : un mélange œuf/crème. (Note : aussi nommée « gâteau de ménage » là bas) (source de la recette ici).

Tentée, j'ai essayé et d'un avis unanime : c'est une très bonne découverte. La préparation est vraiment très simple et avec les éléments du placard. En dégustation, vous avez en dessous une brioche parfumée et moelleuse et sur le dessus une sorte de crème légère. La recette (tradi) a été plus que validée avec des sourires.

Voilà donc pourquoi je voulais la partager avec vous… et avec un clin d'œil pour les lecteurs de Franche-Comté. ;) Bon week-end !

- Tarte au goumeau -
(franche comté)
© Au Fil du Thym

Tarte au goumeau (Franche Comté)

Tarte au goumeau (Franche Comté)

Recette : Tarte au goumean

Saison de la recette : toute l’année

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 1 tarte de 4 à 6 personnes :

Pour la pâte à brioche:

- 250 g de farine
- 1 œuf
- 50g de beurre
- 12,5 cl de lait
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre
- 1 cuillérée à soupe de fleur d’oranger

Pour le goumeau :

- 1 œuf
- 100 ml de crème fraîche
- 40 g de sucre en poudre

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte

- Faites tiédir le lait puis délayez-y la levure. Ajoutez une bonne cuillérée de farine et laissez reposer 15 minutes.
- Dans un saladier ou le bol de votre robot pâtissier, disposez la farine, le sucre, sel. Ajoutez le lait, la fleur d’oranger et le lait avec la levure puis mélangez.
- Ajoutez l’oeuf, le beurre coupé en petits morceaux, puis mélangez / pétrissez jusqu’à ce que la pâte soit homogène.
- Placez la pâte dans un bol couvrez d’un torchon et laissez reposer une bonne heure, le temps que la pâte soit homogène.

Étape 2 : Préparation du fond de tarte.

- Récupérez la pâte, dégazez là et abaissez à une épaisseur d’un bon centimètre. Disposez dans un moule à tarte
- Remettez en pousse une bonne demi heure

Étape 3 : Cuisson.

- Dans un bol, préparez le goumeau en mélangeant l’œuf, la crème, le sucre.
- Versez le goumeau sur le fond de tarte.
- Enfournez pour 30 à 40 minutes à 180°C (Les bords de la brioche doivent dorer).

A déguster tiède ou à température ambiante.

Astuces :

- La recette se prête évidemment à autant de variantes que d’envies : ajouter un peu de rhum ou d’armagnac dans le goumeau, de la fleur d’oranger, incorporer des pépites de chocolat, amandes effilées, etc. Je vous conseille néanmoins de tester nature la première fois.
- **Conservation** : jusqu’à 48H. Après je vous suggère de congeler en parts, et décongeler à convenance. (Cela a bien marché avec les plus-si-petits gourmands pour leur goûters)