JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND

PRODUITS RÉGIONAUX, VULLY

LE GÂTEAU DU VULLY



Pour réaliser ce délicieux gâteau, il y a autant de recettes que de villages... et même plus ! Nous vous proposons ici une recette parmi d'autres :

Recette pour 4 gâteaux

Pâte :
1 kg farine
1 grosse pincée de sel
25 g de levain à délayer dans un peu d'eau tiède
70 g de beurre
0,8 l de lait
15 g de saindoux
1 oeuf battu

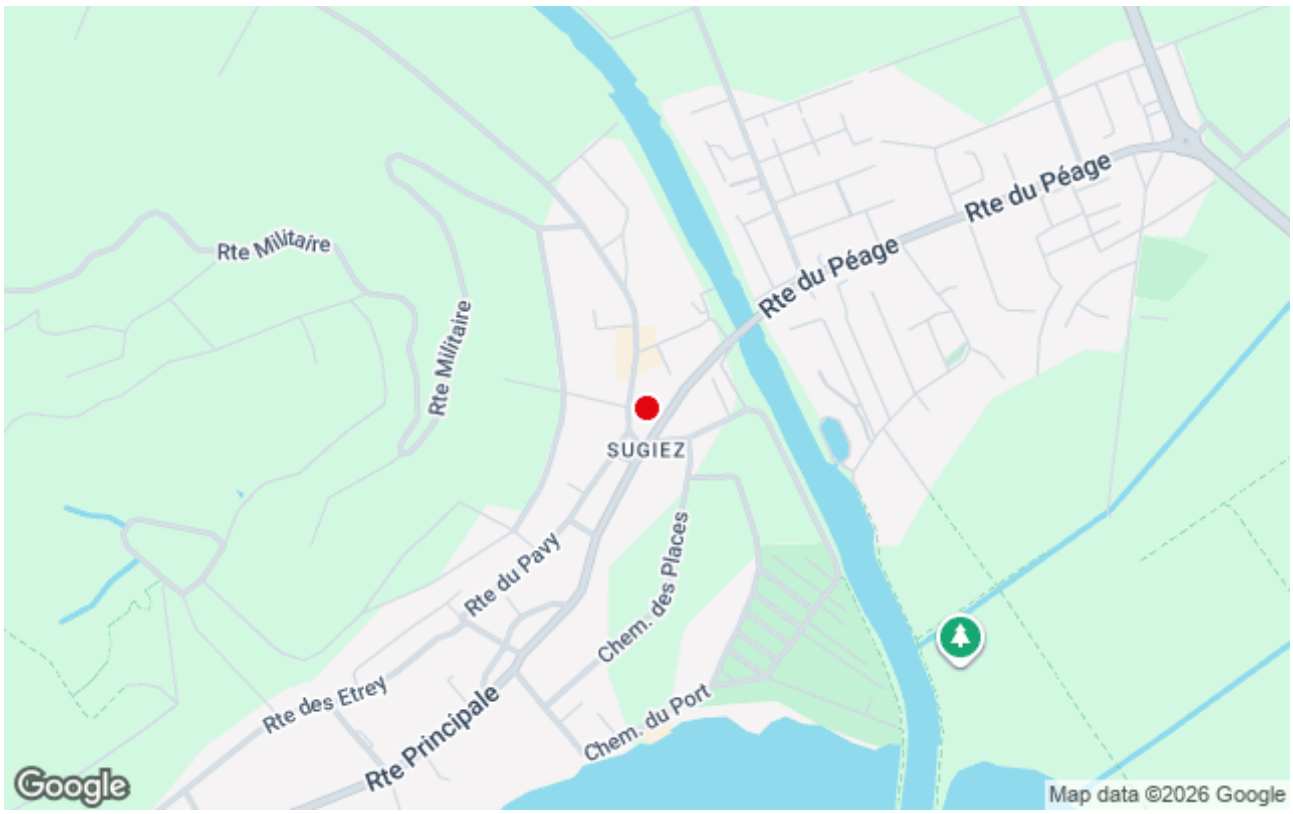
Garniture :
400 g de sucre tapé grossièrement
1,5 dl de crème entière
1 jaune d'oeuf
150 g de beurre de cuisine

Mélanger la farine, le sel, la levure délayée, le beurre fondu dans 1/3 du lait, rajouter peu à peu le lait tiède et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte légère, gonflée et aérée (env. 20 min.). Ajouter le saindoux et l'oeuf en cours de pétrissage. Graisser les plaques à gâteau ; répartir la pâte dans les plaques et laisser lever (env. 1h) dans une pièce chauffée. Garnir en faisant de la dentelle sur les bords ; faire des trous avec les doigts (ou utiliser une roulette à pâtisserie pour y strier des losanges) ; badigeonner avec le mélange crème et oeuf ; placer des petits bouts de beurre dans les trous (à l'intersection des losanges) ; répartir le sucre concassé sur toute la surface. Glisser au four très chaud (300°) pendant 8 à 10 minutes selon le goût de chacun.

Se laisse déguster sans modération avec un verre de Traminer du Vully.

BON À SAVOIR

- Le gâteau du Vully est en vente chez :
- Le Fournil de Séb
- Place du Pommeret 2
- 1789 Lugnorre
- Tél: +41 (0)26 673 14 03
- Boulangerie Guillaume
- Route de Chaumont 4
- 1786 Sugiez
- Tél: +41 (0)26 673 14 83
- Boulangerie Ruffieux
- Route de Vallamand 3
- 1585 Salavaux
- Tél. +41 (0)26 677 12 66 / +41 (0)26 677 36 34
- Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter Vully Tourisme (adresse en haut à droite) ou Vully-les-Lacs Tourisme: Gros Buisson 12, 1585 Salavaux, T. +41 (0)26 520 75 20, tourisme@vully-les-lacs.ch



PDF généré le 01.11.2026