**Tourteau gascon tradition de Pâques**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, Gluten, Snack

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/03/tourteau-gascon-tradition-de-paques-p1100416.jpg-r-copy.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**- 500 g (50 + 450)  de farine T 55**  
**- 8 g de levure sèche de boulanger ou 20 g de levure fraîche**  
**- 150 ml ( 50 ml + 100) de lait tiède  
- 100 g de sucre en poudre**  
**- 2 œufs entiers + 2 jaunes**  
**- 80 g de beurre pommade**  
**- ½ càs eau de fleur d'oranger**   
**- ½ càs extrait de vanille**  
**ou 1 càs de graines d'anis et 1 càs d'alcool anisé**  
**- un peu de lait (ribot pour moi) et du sucre en grains**

L**a veille :**

Mélanger dans un bol la levure avec 50 g de farine et 50 ml de lait tiède.  
Couvrir et laisser poser pendant 4 heures à température ambiante.  
Le levain va gonfler et se couvrir de petites bulles.  
Mélanger dans la cuve du robot la farine restante et le sucre.  
Faire un puits et y déposer le lait restant tiède, le levain et les œufs.  
Pétrir à petite vitesse avec le crochet pour amalgamer tous les ingrédients puis à vitesse un peu plus forte pour que la pâte devienne souple et se détache des bords.  
Couvrir et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.  
Ajouter le beurre pommade en parcelles et le parfum choisi.  
Pétrir de nouveau à vitesse moyenne jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé et que la pâte devienne élastique.  
Transvaser la pâte dans un **grand** saladier (la pâte gonfle beaucoup), filmer et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le lendemain :**

**1 cercle de 26 cm de Ø  et un petit cercle à poser au milieu bien beurrés**

Déposer la pâte sur le plan de travail fariné, la dégazer doucement puis la pétrir pendant quelques minutes.  
Découper 8 morceaux de même poids et façonner des boules.  
Poser le cercle sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier cuisson.  
Déposer les boules de pâte contre les parois et déposer le petit cercle au milieu.  
Couvrir et laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (pour moi dans le four à 30°C).

**Préchauffer le four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
Badigeonner le dessus de la brioche avec du lait (ribot pour moi) et saupoudrer de sucre en grains.  
Enfourner pour environ 35 minutes.  
Retirer le cercle délicatement et laisser refroidir sur une grille.  
Nous l'avons aimé tout simplement avec un café.