

FINES SALÉES DE CORCELLES

OU GÂTEAU MINCE

Michelle Hirsbrunner, Grandcour

*5 œufs entiers
3 jaunes d'œufs
1/2 l. de crème
1 poignée de sucre
1 pincée de sel
200 gr. de beurre
200 gr. de saindoux
1 kg de farine
un peu de kirsch à volonté
un peu de cannelle*

Mettre dans un grand bol la crème, les œufs, le sucre, le sel, le kirsch (à volonté) et bien mélanger. Ajouter le saindoux et le beurre ramollis, puis terminer par la farine.

Pétrir énergiquement sur la table jusqu'à ce que la pâte ne colle plus et soit parfaitement souple.

Laisser reposer 24 heures.

Étendre la pâte aussi fine que possible et foncer une plaque rectangulaire. Parsemer le gâteau de morceaux de beurre et saupoudrer d'un mélange de sucre et de cannelle.

Préchauffer le four et cuire à feu moyen, jusqu'à légère coloration de la salée (env. 7 minutes).

Au sortir du four, découper des losanges. Refroidir sur une grille et conserver dans une boîte de fer blanc.

