

GÂTEAUX GALLOIS AU FENOUIL ET COULIS DE MYRTILLES



Par

Nadiya Hussain

Dans

**Nadiya's Food Adventure -
INÉDIT - Le Pays de Galles**

INGRÉDIENTS :

- POUR LES GÂTEAUX GALLOIS
- 225 g de farine + extra pour le plan de travail
- 285 g de sucre de canne
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de graines de fenouil écrasées
- 100 g de beurre doux, coupé en cubes + extra pour graisser
- 50 g de myrtilles séchées, hachées grossièrement
- 1 œuf moyen légèrement battu
- 2 c. à soupe de lait entier
- POUR LE COULIS AUX MYRTILLES
- 250 g de de myrtilles fraîches
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 1 filet de jus de citron


RECETTE :

Pour 24 gâteaux gallois

1. Dans un saladier, mélangez 85 g de sucre en poudre avec la levure chimique et les graines de fenouil broyées.
2. Ajoutez le beurre et incorporez-le du bout des doigts puis mélangez les myrtilles. Faites un puits au centre de la préparation, ajoutez l'œuf battu avec le lait et et incorporez le tout rapidement à l'aide d'une spatule à gâteau à lame puis malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte.
3. Fleurez le plan de travail et étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 4 cm de diamètre, découpez des disques. Utilisez les chutes pour reformer une pâte que vous étalerez à nouveau pour détailler de nouveaux disques. Procédez ainsi jusqu'à ce que nous n'ayez plus de pâte.
4. Versez les 200 g de sucre restant dans un bol.
5. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle anti-adhésive (ou 1 à 2 pulvérisations de spray de cuisson). Déposez un lot de gâteaux dans la poêle et faites-les cuire 3 min de chaque côté sur feu doux (veillez à les espacer) puis retirez-les et plongez-les dans le bol de sucre. Réservez sur un plat de service. Procédez ainsi pour tous les gâteaux gallois.

PRÉPARATION :

 45 minutes

 20 minutes

 Facile

6. **Préparez le coulis** : mixez les myrtilles, le sucre glace et le jus de citron. Passez le coulis au tamis pour le lisser.
7. Servez les gâteaux gallois accompagné sur coulis