

Galette Charentaise

---> Préparation : 5 minutes / Cuisson : 15-20 minutes

---> La Chouquette (4 ans) aime beaucoup.

Ingrédients pour 4 :

- 2 oeufs entiers + 1 jaune
- 125g de sucre semoule
- 250g de beurre doux en pommade
- 250g de farine
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- quelques gouttes de lait



- 1) Bats les oeufs et le sucre (je fais ça au kitchen aid). Ajoute le beurre pommade et mélange bien.
- 2) Mélange la levure à la farine et verse petit à petit.
- 3) Quand tu obtiens une pâte bien homogène, ajoute la fleur d'oranger.
- 4) Verse dans un moule à manqué et bien lisser, même aplatir à la main (farine-toi la main, pour ne pas rester collé...)
- 5) Dans un petit bol, mélange le jaune d'oeuf avec quelques gouttes de lait et étale ce mélange sur ton gâteau à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- 6) Mets à cuire 15-20 minutes (20 pour moi) dans le four préchauffé à 180°C. La galette doit être dorée et quand tu enfonces la lame du couteau, elle doit ressortir sèche.
- 7) Laisse refroidir et... mangeeeee !!!!

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ☺. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.