

GALETTE COMTOISE

(recette conseillée par *Tambour Battant*)

INGREDIENTS

- 1/4 L de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 130 g de farine
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger

PREPARATION

Porter à ébullition le lait, le sucre et le beurre, puis retirer du feu, ajouter la farine et remuer énergiquement.

Ajouter la fleur d'oranger, puis 3 œufs entiers et 1 blanc, un à un, en touillant toujours énergiquement.

Etaler la pâte sur une plaque de cuisson.

Mélanger le jaune d'œuf restant avec le sachet de sucre vanillé (ajouter éventuellement une cuillère de crème fraîche) puis étendre ce mélange sur la pâte.

Dessiner des croisillons avec une fourchette puis cuire à 200°C (thermostat 6/7) environ 30 min.

Régalez-vous !