



LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

Recettes de cuisine



Galette comtoise

Ingrédients :

25 cl de lait
4 cuillères à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé
70 g de beurre
130 g de farine
3 oeufs + 1 jaune d'oeuf pour dorer
1 Cs rase d'eau de fleur d'oranger
3 CS de crème fraîche

Préchauffer votre four à 180°.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le sucre, le sucre vanillé et le beurre.

Hors du feu, verser la farine d'un seul coup et remuer avec une cuillère en bois pour obtenir une boule de pâte qui se détache des parois.

Ajouter les oeufs un par un en les incorporant bien à la pâte à chaque fois. Ajouter la CS de la fleur d'oranger et votre crème fraîche.

Etaler dans une plaque à tarte, dorer surface avec le jaune d'oeuf . Strier avec une fourchette.

Cuire 25 minutes environ.

Astuce : Ajouter une cuillère à soupe de lait à votre jaune d'oeuf, vous dorerez votre pâte plus facilement.

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2007

<http://emilie25besancon.canalblog.com>
teyssieux.emilie@neuf.fr

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>
teyssieux.emilie@neuf.fr