

LES GAULETTES DU



GALETTE BRIOCHÉE (TARTE AU SUCRE)

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS :

300G FARINE, SEL

15G LEVURE BOULANGER

6 CL LAIT, 2 ŒUFS,

40G SUCRE

+ 80G BEURRE MOU

50G CRÈME+3 CS JUS CLÉMENTINE OU PRALINE



PRÉPARATION :

- DANS UN SALADIER, METTRE LA FARINE EN PUIITS, AJOUTEZ LA LEVURE ET LE LAIT, 15 MIN REPOS
- AJOUTEZ LES ŒUFS ET LE SUCRE, REMUEZ ET INCORPOREZ LE BEURRE MOU
- PÉTRIR ET LAISSEZ REPOSER 30MIN
- ÉTALEZ EN DISQUE DE 2CM D'ÉPAISSEUR, LAISSEZ GONFLER 20MIN
- BADIGEONNEZ AVEC LA CRÈME ET PARSEMER DE PRALINES
- CUIRE À 200°C ENVIRON 15-20 MIN (CACHER UNE FÈVE !)