



Gâteaux

Galette charentaise



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

406

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la galette charentaise

250 g **Farine**
120 g **Beurre**
125 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 g **Sucre vanillé**
1 **Sucre cristal**

Étape 1

Préparation de la galette charentaise

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Tout en continuant à fouetter, verser peu à peu la farine.
- 4 Incorporer le beurre ramolli coupé en morceaux.
- 5 Beurrer le moule à manqué et verser la pâte.
- 6 Saupoudrer la pâte de sucre cristallisé.
- 7 Mettre à cuire au four pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir la galette du four et la démouler sur une grille pour la faire refroidir. Déguster la galette tiède ou froide.