

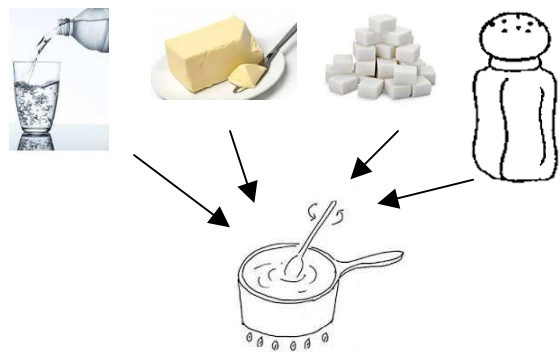
RECETTE

LA GALETTE FRANCO-COMTOISE

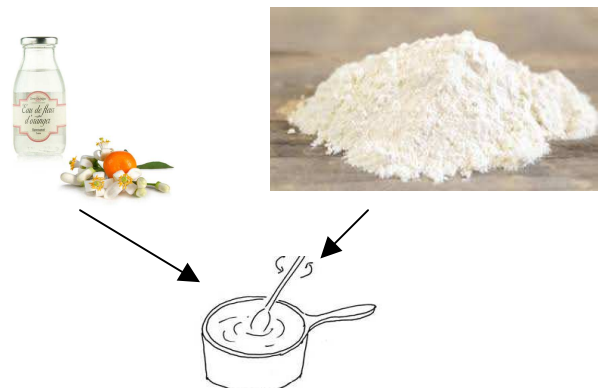
Ingrédients :

- . ¼ litre d'eau
- . 80 g. de beurre
- . 17 morceaux de sucre
- . 1 pincée de sel
- . 150 g. de farine
- . 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- . 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- . 3 œufs.

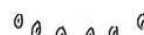
1) Dans une casserole, mettre à chauffer l'eau, le beurre, le sucre ; le sel et porter à ébullition



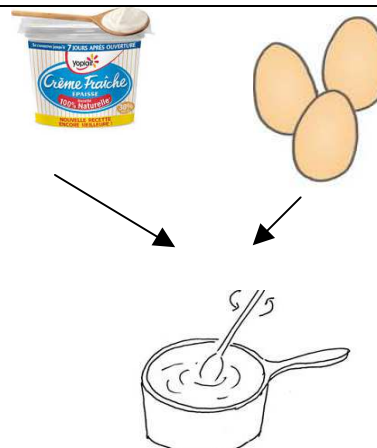
2) Quand tous les ingrédients sont fondus, hors du feu, ajouter l'eau de fleur d'oranger et la farine en une seule fois.



3) Remettre sur le feu et remuer jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte qui se détache de la casserole.



4) Hors du feu, ajouter la crème et les œufs un à un ; bien remuer entre chaque œuf.



5) Mettre la préparation dans une tôle ou un moule ; placer la fève ; dorer avec un jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau ou de lait ; rayer la surface de la galette avec une fourchette.



6) Cuire dans un four chaud T°6-7 pendant 30 minutes.

