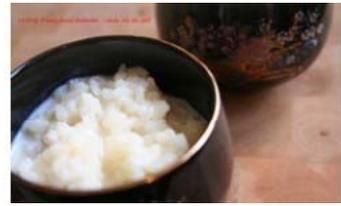




# Divines Gourmandises



Elle a tous les talents : rapide à faire, fine et légère en bouche, elle ravie petits et grands !



## Galette Comtoise

**25 cl de lait**

**4 cuillères à soupe de sucre**

**1 sachet de sucre vanillé - 1 cuillère à café prélevée dans le sachet**

**70 g de beurre**

**130 g de farine**

**3 oeufs + 1 jaune d'oeuf pour dorer**

**3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger**

**3 cuillères à soupe rase de crème fraîche**

**1 cuillère à café de crème fraîche**

Préchauffer votre four à 180°.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le sucre, le sucre vanillé, le beurre et l'eau de fleur d'oranger.

Hors du feu, verser la farine d'un seul coup, mélanger puis remettre sur feu doux. Mélanger de nouveau avec une cuillère en bois pour obtenir une boule de pâte qui se détache des parois.

Hors du feu, ajouter les oeufs un par un en les incorporant bien à la pâte à chaque fois afin d'obtenir une pâte lisse et homogène puis incorporez la crème fraîche.

*Astuce : vous pouvez réaliser cette étape au robot, car il faut bien incorporer les oeufs !*

Etaler dans une plaque à tarte, mettre la fève, dorer la surface avec le jaune d'oeuf mélangé avec 1 cuillère à café de sucre vanillé + 1 cuillère à café de crème fraîche. Strier avec une fourchette.

Cuire 25 minutes environ.

