

Galette briochée

Pour 6 à 8 personnes :

250 g de farine

1 sachet de levure

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

4 œufs

20 cl de crème liquide

1 pincée de sel

Pour la croûte : 40 g de sucre en poudre - 1 sachet de sucre vanillé - 50 g de beurre

- Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel et 1 sachet de sucre vanillé.
- Incorporer la crème liquide et les œufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Graisser (ou pas, si silicone) un moule à manquer et y verser la pâte.
- Enfourner (four froid) pour 10 minutes, à 200°C.
- Dans un petit bol, faire fondre 50 g de beurre et y incorporer le second sachet de sucre vanillé et 40 g de sucre en poudre. Bien mélanger.
- Au bout de 10 minutes, verser le mélangeur beurre fondu/sucre sur la surface du gâteau et poursuivre la cuisson 20 minutes, jusqu'à obtenir une croûte bien dorée.
- Laisser refroidir un peu avant de démouler.

