

Galette charentaise

La vraie galette charentaise comme autrefois à Fontpatour.

Portions :

Cuisson : 8 à 10 minutes

Pour 2 galettes :

300 g de farine.

220 g de sucre en poudre.

120 g de beurre mou.

2 oeufs.

1 sachet de levure chimique.

2 sachets de sucre vanillé.

50 g d'angelique confites (facultatif)

Un peu de lait pour dorer



Dans un cul de poule mettre la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé, le beurre mou, le sel et les oeufs.

Mélanger le tout à la main.

Quand la pâte commence à se former, ajouter l'angelique confite coupée en dés.

Beurre deux moules à tarte. ou plus simplement étaler sur du papier siliconé sur une plaque

Séparer la pâte en deux et étaler avec les mains et précisément avec le dos des doigts en trempant les doigts dans la farine.

Badigeonnez de lait à l'aide d'un pinceau.

Faire des croisillons avec le dos d'une fourchette.

Mettre au four à chaleur tournante 8 à 10 minutes à 230°.