



Galette Charentaise

Façon confinement

Petite galette que j'avais adorée lors de mes vacances sur la côte Atlantique. Avec le confinement, je n'ai pas d'angélique ni de Cognac. Donc je la ferai nature et avec du rhum...

Ingrédients :

- * 250g de farine
- * 125g de beurre ramolli
- * 125g de sucre en poudre
- * 1 œuf entier et 1 jaune
- * 1 cuillère à café de poudre de vanille de la Réunion
- * 2 cuillères à soupe cognac (ici de rhum blanc)
- * 1 pincée de sel
- * de l'angélique confite (ici sans)



Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier, mélanger le sucre et l'œuf.

Bien fouetter.

Ajouter la farine.

Bien mélanger à la spatule. L'ensemble devient granuleux.

Y mettre le beurre pommade, le sel, le rhum et la vanille. Bien mélanger avec les doigts maintenant. Une boule un peu collante doit se former.

Il faudrait incorporer l'angélique à ce moment-là.

Beurrer une tôle (diamètre de maxi 26cm pour avoir une épaisseur de pâte entre 1 et 1,5 cm).

Etaler la pâte dedans avec le dos de la main.

Quand c'est bien égalisé, badigeonner de jaune d'œuf.

Avec les dents d'une fourchette, décorer le dessus.

Enfourner pour 30 min.

Le dessus va bien dorer.

Laisser refroidir dans le moule.

Déguster froid. On peut l'accompagner d'une glace ou d'une chantilly.

Se conserve quelques jours dans une boîte métallique.

Astuces :

Ma tôle a un petit gadget qui permet de décoller facilement la pâte.

Il suffit de bien beurrer cette languette avant la cuisson et dès que la galette sort du four, il faut la faire tourner et hop c'est tout décollé facilement !