

Galette franc-comtoise

Pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre:

- 250 g de lait
- 50 g de sucre
- 70 g de beurre
- 1 cc d'extrait de vanille
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- 130 g de farine
- 3 oeufs
- 60 g de crème épaisse
- 1 jaune d'oeuf pour dorer



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

Procéder comme pour une pâte à choux, à savoir: porter à ébullition le lait avec le sucre, le beurre, le sel et les parfums.

Verser la farine en une seule fois et bien mélanger. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien à chaque fois. Ajouter la crème et mélanger de nouveau avant de verser la pâte dans le moule (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone). Badigeonner de jaune d'oeuf et tracer des motifs sur le dessus avec la pointe d'un couteau ou une fourchette.

Enfourner et laisser cuire 35 min. Servir tiède ou froide.

On peut très bien réaliser la pâte au thermomix en suivant la façon de procéder de la pâte à choux: on chauffe le lait avec le beurre, le sucre, le sel et les parfums 5 min à 100°, vitesse 1. On ajoute la farine et on mixe 1 min 30 à vitesse 3. Ensuite on ajoute les oeufs un par un par le trou du couvercle toutes les 15 sec, à vitesse 5. On verse ensuite la crème et on mixe encore quelques secondes. Enfin, on cuit comme indiqué plus haut.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>