

La Galette franc-comtoise



Ingrédients pour un moule de 28cm de diamètre:

250ml de lait
70g de beurre
130g de farine
3 oeufs
4 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de fleur
d'oranger

250ml de crème pâtissière :
1 gousse de vanille
25g de fécule de maïs (maïzena)
15g de farine
150g de sucre semoule
3 jaunes d'oeufs
45cl (450g) de lait entier
5cl (50g) de crème liquide entière

Préparation:

- Pâte à choux:

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le sel, le sucre et le beurre. Tamiser la farine dans le liquide et mélanger hors du feu. Dessécher la pâte à feu vif, sans cesser de remuer (la pâte doit devenir satinée, ni mate ni brillante).

Hors du feu, ajouter les oeufs 1 à 1.

- Crème pâtissière:

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Dans un saladier, mélanger au fouet les jaunes d'oeufs, le sucre, la farine et la fécule. Délayer le mélange poudre/oeufs avec une partie du lait bouillant. Verser ce mélange dans la casserole contenant le reste du lait.

Faire cuire à feu doux en remuant constamment avec un fouet jusqu'à épaissement. La crème doit devenir crémeuse et brillante.

- Mélanger la pâte à choux avec la fleur d'oranger et les 250ml de crème pâtissière. Verser la pâte dans un moule à tarte de 28cm de diamètre. Lisser la surface avec le dos d'une cuillère. Dorer la surface de la galette avec un jaune d'oeuf dilué dans une cuillère à soupe de lait puis dessiner un motif avec la pointe d'un couteau.

Cuire 35 minutes environ à 180°C.