

Galette à Pédro :



Ingrédients :

- ◆ 400 g de farine
- ◆ 220 g de sucre (on peut mettre moins)
- ◆ 180 g de beurre
- ◆ 2 œufs
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé (facultatif...)

Ustensiles :

- ◆ un récipient rond, de préférence
- ◆ un fouet manuel
- ◆ un plat supportant la chaleur du four

Préparation :

- ◆ Couper le beurre en petits morceaux et le laisser à température ambiante.
- ◆ Le sortir du réfrigérateur une bonne demi-heure plus tôt et, encore mieux, le laisser près d'une source de chaleur, ce qui le rendra plus mou, il sera ainsi plus aisé à malaxer et donc à incorporer au mélange farine-sucre.
- ◆ Prendre un récipient, rond de préférence (pour faciliter le pétrissage manuel). Verser la farine, le sucre et le sachet de sucre vanillé.
- ◆ Ajouter le beurre.
- ◆ Mélanger l'ensemble, surtout le beurre qui doit le moins possible rester en morceaux.
- ◆ Rajouter les œufs, continuer à pétrir jusqu'à obtenir une boule homogène, que l'on peut aussi « jeter » de manière répétitive sur le plan de travail (ça fait du bien, ça défoule).
- ◆ Prendre un plat à tarte (pouvant supporter la chaleur du four), le recouvrir d'un papier cuisson, puis étaler la pâte de façon la plus homogène possible en lui donnant la forme désirée. Épaisseur préconisée : 5 à 8 mm.
- ◆ Faire des traits en diagonale avec une fourchette en décoration (par exemple...).
- ◆ Faire cuire 22-25 mn dans le four à 180° chaleur tournante, durée variable selon le four et les goûts (galette plus ou moins dorée).

Le four peut être allumé dès le début du mélange des ingrédients : temps de préparation et de préchauffage à peu près identiques.

Le petit plus : verser un peu de lait sur le dessus pour obtenir un aspect doré à la cuisson.

Couper à chaud à l'aide d'un couteau, de préférence à bout rond. A froid, la galette se cassera.

Bon Appétit !

Source : <https://minedetout.com/galette-a-pedro/>

Accès via QR-Code : activez simplement l'appareil photo de votre smartphone pour un affichage immédiat du lien vers la page du site internet

