



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

GALETTE BRETONNE

INGREDIENTS:

125 g de beurre
100 g de sucre semoule
250 g de farine
1 œuf
1 pincée de sel
2 cl de rhum
50 g de raisins secs
40 g de fruits confits hachés
¼ de paquet de levure chimique

METHODE :

La Galette Bretonne, un petit coin de Bretagne dans votre assiette. Laissez-vous glisser vers les traditions Celtiques et ces merveilleuses galettes, à la fois généreuses et riches en saveurs !

Dans un récipient assez grand, commencez par mettre le beurre en pommade (Voir la rubrique « Conseils »).

Ajoutez le sucre semoule, l'œuf, le sel, le rhum, la farine, la levure chimique, les fruits confits ainsi que les raisins secs. Mélangez et travaillez le tout à l'aide d'une spatule en bois, afin d'obtenir un mélange homogène.

Débarrassez cette préparation sur un plat fariné, puis mettez-la au réfrigérateur afin d'obtenir une pâte ferme.

Lorsque la pâte est suffisamment dure, étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface préalablement farinée, en forme de rond de 22 à 25 cm de diamètre et sur une épaisseur d'un centimètre.

Déposez ce disque de pâte dans un moule à tarte beurré et fariné, poursuivez en dorant la surface à l'aide d'un pinceau de cuisine trempé dans de l'œuf battu, puis rayez la surface avec une fourchette en effectuant des lignes parallèles.

Préchauffez votre four à 180 °C (Thermostat 6) pendant 10 mn puis enfournez la « Galette Bretonne ». Laissez cuire pendant 15 à 20 mn, jusqu'à obtenir une belle coloration sur le dessus (un beau blond !). Laissez refroidir à la sortie du four.

C'est terminé ! A déguster sans modération simplement, ou accompagné de confiture de framboises. Vous allez provoquer la tentation chez de nombreux gourmands, alors attendez-vous à des compliments !