



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

TEMPS DE PREPARATION: 15 mn

LA CHARENNAISE

INGREDIENTS:

250 g de farine
120 g de beurre
120 g de cassonade
2 œufs
1 jaune d'œuf
80 g de fruits confits
Vanille liquide
1 pincée de sel
¼ de sachet de levure chimique

METHODE :

La simplicité à l'état pur ! Cette galette un peu friable agrémentée de fruits confits est un merveilleux atout pour les goûters des petits.....et des grands.

Dans un saladier ou un « cul de poule », mélangez le beurre que vous aurez mis en consistance pommade, la cassonade et le sel.

Blanchissez le tout, puis ajoutez les œufs, le jaune, quelques gouttes de vanille liquide, la levure chimique et la farine.

Remuez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois puis, lorsque la préparation est homogène, incorporez les fruits confits.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Beurrez un moule à tarte, puis étalez votre préparation à l'intérieur. Dorez le dessus à l'aide d'un pinceau et d'un œuf battu. Rayez la surface à l'aide d'une fourchette et enfournez votre « Charentaise » dans votre four préchauffé.

Laissez cuire pendant 20 mn environ tout en surveillant la cuisson régulièrement.

A la sortie du four, laissez tiédir avant de procéder au démoulage sur un plat à servir.

Cette galette peut être servie tiède ou froide et peut être préparée la veille sans aucun souci.

Accompagnée d'un chocolat chaud ou d'un café, c'est le bonheur assuré pour toute la famille.

Si en plus, un petit feu de cheminée s'ajoute à cette ambiance déjà chaleureuse, alors votre « Charentaise » comblera petits et grands !