

# LA GALETTE SABLEE

*Je tiens cette recette d'une certaine Anne, qui se reconnaîtra je pense. C'est une recette formidable de simplicité et délicieuse bien sûr. Si simple que les enfants sauront la faire seul ! Alors n'hésitez pas ! Testez là dès que possible pour fêter les Rois et gardez là précieusement comme recette de galette sablée à déguster toute l'année.*



## Ingrédients :

250 g de farine  
125 g de sucre  
125 g de beurre  
1/2 sachet de levure  
1 pincée de sel  
2 œufs (Réserver 1/2 jaune pour dorer la galette)

Préchauffer le four à 200°

Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **20 secondes vitesse 6**

Mettre en forme la galette dans un moule à tarte, la Silpat ou papier sulfurisé.

N'oubliez pas la fêve !

Dorer et rayer la galette avec une fourchette.

Cuire 15 mn à 200° pour une galette sèche ou 20 mn pour une galette fourrée.

*Astuce : Ajouter un peu de lait à votre jaune d'œuf pour la dorure. cela donnera une jolie couleur blonde à votre galette*

*Idées gourmandes : Vous pouvez varier les plaisirs en réalisant des galettes fourrées (Pâte chocolatée, confiture, caramel...) Pour cela, séparez votre boule de pâte en 2 et étalez 2 fines galettes (1/2 cm). Étalez ensuite la garniture sur 1 des disques de pâte en laissant un tour de 2 cm environ. Recouvrir avec le second disque de pâte et souder les bords. Vous pouvez aussi tout simplement ajouter des pépites de chocolat à la pâte et réaliser des petits sablés chocolat !*

*Idée bricolage : Et si vous n'avez pas de couronnes, fabriquez les ! Allez voir ici des modèles de couronnes à faire avec les enfants !*

**l'ATELIER** *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)