

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