

La galette royale

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

-  250 g de farine
-  125 g de beurre salé bien mou
-  110 g de sucre
-  2 sachets de sucre vanillé
-  ½ sachet de levure
-  ½ cuillère à café de sel
-  1 œuf entier
-  1 jaune d'œuf
-  1 fond de verre d'eau
-  1 fève

POUR LES ROIS, VOILÀ LA GALETTE À LA MODE BRETONNE!



1 Dans un saladier, bats l'œuf entier, le sucre et le sucre vanillé. Ajoute la farine, la levure, l'eau, le sel et le beurre. Mélange.



2 Beurre et farine un moule à tarte de 22 cm de diamètre. Verse la pâte dedans et glisses-y la fève. Lisse ensuite la pâte avec une spatule.



3 Mélange le jaune d'œuf avec un peu d'eau puis badigeonne la pâte avec. Ensuite, trace des croisillons sur la galette avec la pointe d'un couteau.



4 Préchauffe le four à 180 °C (therm. 6), puis cuis-y la galette pendant 25 minutes. Laisse-la refroidir avant de la démouler et de la déguster.