

# Galette Charentaise

## Ingrédients pour 3 tôles de 28 cm de diam :

- 550 gr de farine à poudre levante + 50 gr de farine ordinaire
- 500 gr de sucre en poudre
- 250 gr de beurre ½ sel **ramolli**
- 3 paquets de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de cognac
- 40 gouttes d'essence de citron (achetée en pharmacie)
- 5 oeufs

## Préparation :

- Dans un saladier moyen battre 3 blancs en neige
- Dans un bol mélanger 4 jaunes d'œufs + sucre vanillé + le cognac + les 40 gouttes de citron
- Dans un grand saladier malaxer à la main 500 gr de sucre et 250 gr de beurre mou (mélange blanchâtre)
- Ajouter au grand saladier le contenu du bol et mélanger en ajoutant la farine en plusieurs fois.
- Ajouter alors les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte molle
- Beurrer les 3 tôles (mélange de beurre + 1 goutte d'huile) puis les fariner
- Préchauffer le four th.8
- Diviser la pâte en 3 parts égales et l'étaler à la main dans l'assiette où se trouve 50 gr de farine ordinaire
- Dorer la surface de la galette avec de la dorure (œuf battu)
- Décorer la galette de croisillons effectués à l'aide d'une fourchette pour l'empêcher de gonfler
- Cuire 12 minutes environ chaque galette
- Décoller les bords à l'aide d'un couteau à la sortie du four et couvrir d'un torchon
- Laisser refroidir avant de démouler

*Recette de P. Vernoux Le Gua (17)*

