

Galettes Bretonnes



Ingrédients (pour 10 personnes)

100 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel (ou de beurre avec des cristaux de sel) MOU

1 jaune d'œuf

60 g de sucre en poudre

140 g de farine

$\frac{1}{4}$ CC de vanille en poudre

1 autre jaune d'œuf dilué dans 1 cc de lait ou d'eau

1/ Préchauffer le four à 170°

2/ Crémier le beurre ramolli avec le sucre en poudre. Ajouter le jaune d'œuf, bien mélanger.

3/ Incorporer la vanille et la farine. La pâte doit être douce et non collante.

4/ Étaler la pâte sur le plan de travail ou sur une planche farinée sur une épaisseur de 4 à 5 mm.
Découper des galettes à l'emporte pièce dentelé (si possible).

5/ Les disposer au fur et à mesure sur la plaque à pâtisserie sulfurisée.

6/ Dorer au jaune d'œuf dilué dans le lait. Laisser sécher quelques minutes. Passer une 2ème couche de dorure.

7/ Faire des stries avec le dos d'une fourchette et faire cuire 10 à 15 mn.

8/ Elles doivent être dorées mais pas trop. Elles durcissent en refroidissant.

*****Pour la quantité de galettes contenues dans la boîte en fer et la taille de l'emporte -pièce, j'ai doublé les quantités*****