

Galette des Rois

Recette Franc-Comtoise

Ingrédients :

1/4 de litre de lait demi écrémé
80gr de Beurre
4 cuillères à soupe de sucre en poudre
3cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
5 œufs dont la moitié d'un œuf pour dorer, l'autre moitié à mettre dans la préparation pour ne pas le perdre
125g de farine

Préparation :

Dans une casserole, faire chauffer le lait, le beurre en carrés, le sucre et l'eau de fleur d'oranger.

Porter à ébullition, puis, d'un seul coup, jeter la farine en remuant très fort avec une spatule. Quand cela forme une boule, hors du feu, ajouter les œufs, un à un, en amalgamant bien chaque œuf, le reste du 5ème œuf est à joindre également, battre l'œuf entier dans un verre, ajouter en gros la moitié dans la préparation).

Chauffer le four à 240° pour un four électrique, thermostat 8 si le four est à gaz.

Mettre une feuille de papier sulfurisé et y étaler la préparation avec une spatule. Ne pas oublier de mettre les 2 fèves !

Battre le reste de l'œuf dans le verre, étaler sur la galette, avec une spatule, et faire des striures avec une fourchette.

Enfourner environ 25 minutes (attention selon le four). Bien surveiller car cela va vite, elle monte et, à la fin, pour éviter qu'elle ne retombe, d'un seul coup, entrouvrez le four et attendre environ 5 minutes.