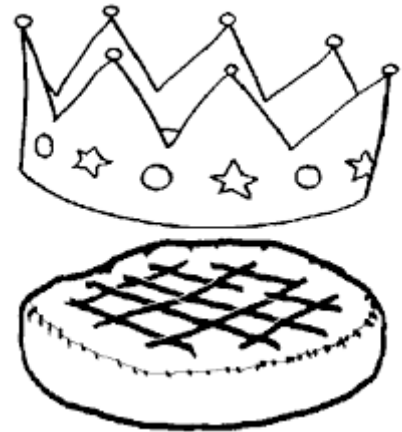


La galette sablée

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 130g de sucre
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf pour dorer
- 1 sachet de levure
- 125g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel.



Préparation :

1. Mélanger la farine avec le sucre, le sucre vanillé, le sel et la levure.
2. Ajouter le beurre ramolli coupé en petit morceaux et mélanger jusqu'à obtenir une consistance sablée (avec les mains c'est plus facile !)
3. Rajouter l'œuf et pétrir rapidement.
4. Former une boule avec la pâte.
5. Etaler la pâte dans un moule Ne pas oublier la fève !
6. Dorer le dessus de la galette avec le jaune d'œuf.
7. et faire cuire 15 à 20 minutes à 210°.

Pour une galette encore plus gourmande !

- Couper la boule de pâte en deux.
- Etaler la moitié de la pâte au fond du moule.
- Etaler la garniture : confiture, compote, nutella ...
- Etaler la deuxième moitié par-dessus.

Bonne appétit!