

GALETTE DES ROIS FRANC-COMTOISE

INGRÉDIENTS

Lait	**250 ml**
Sucre	**100 g**
Beurre	**70 g**
Farine	**130 g**
Œufs	**4**

PRÉPARATION

1. Portez à ébullition le lait avec le sucre et le beurre et retirez du feu.
2. Jetez la farine d'un coup et remuez énergiquement (ça fait les muscles!) jusqu'à obtenir une boule de pâte bien lisse.
3. Ajoutez les 3 œufs un a un + 1 blanc d'œuf.
4. Ajoutez la fleur d'oranger ou la liqueur et étalez cette pâte sur un plat à tarte anti-adhésif (ou beurrez votre plat au préalable). Ajoutez une fève si vous le souhaitez.
5. Dessinez à la fourchette des croisillons avec le jaune d'œuf restant.
6. Allez hop, au four à 210° chaleur tournante environ 20 min.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.