Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

GALETTE DES ROIS FRANC-COMTOISE

Ingrédients

- Lait - 250 ml
- Sucre - 100 g
- Beurre - 70 g
- Farine - 130 g
- Œufs - 4 (dont 1 jaune pour dorer)

Préparation

Portez à ébullition le lait avec le sucre et le beurre et retirez du feu.

Jetez la farine d'un coup et remuez énergiquement (ça fait les muscles!) jusqu'à obtenir une boule de pâte bien lisse.

Ajoutez les 3 œufs un a un + 1 blanc d'œuf.

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.

Dessinez à la fourchette des croisillons avec le jaune d'œuf restant.

Allez hop, au four à 210° chaleur tournante environ 20 min.

Si vous ne connaissez pas la galette franc-comtoise, alors essayez-la vite ! Préparation en 15 minutes top chrono. La recette traditionnelle est à base de fleur d'oranger mais nous n'avons pas résisté à l'envie de la remplacer par une de nos liqueurs ! La liqueur de Mandarine convient parfaitement mais tout autre agrume pourrait convenir également : liqueur de Kumquat, Curaçao Triple Sec...

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr