

RECETTE CUISINE des GONES

GALETTE de PEROUGES

Ingrédients :

- 350 gr de farine
- 2 œufs
- 1 zeste de citron
- 200 gr de beurre
- 30 gr de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 15 gr de levure de boulanger

- **Garniture**

- 150 gr de beurre
- 50 gr de sucre semoule

Recette:

- Délayer la levure dans 5 cl d'eau tiède (40°), d'autre part, disposer la farine en forme de puits.
- En son centre ajouter les œufs, le zeste de citron, le beurre, le sucre et le sel. Mélanger le tout, puis verser la levure diluée dans l'eau tiède.
- Travailler jusqu'à obtention d'une pâte lisse, un peu comme une pâte à brioche (au besoin rajouter de la farine pour affermir la pâte).
- La pâte homogène est prête quand elle se détache toute seule de vos doigts.
- Laisser reposer une heure environ à température ambiante.
- Sur la plaque beurrée et farinée de votre four, abaisser la pâte en une couche ronde et mince.
- Relever les bords en les torsadant en bourrelet qui empêchera le beurre restant disposé en petites noix au-dessus de la galette de couler sur la plaque du four.
- Saupoudrez largement du sucre restant. Glissez à four très chaud.
- Faire cuire à four chaud (Thermostat 8) 6 à 8 minutes dans le bas du four, puis 3 minutes dans le haut pour caraméliser le dessus de la galette.
- Certains aiment la galette à peine cuite et molle, d'autres la préfèrent ferme et croustillante.
- Servir tiède

Bonne Dégustation