

Galette des rois

Bretonne sablée

Préparation pour 8 personnes



Ingrédients :	Process de fabrication
<ul style="list-style-type: none">- 125 g de sucre en poudre- 125 g de farine- 125 g de beurre ramolli- 1 œufs battu- 1/2 paquet de levure- 4 g de sel- Un fond de verre d'eau- 1 fève	<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à 180°C.2. Réunir tout les ingrédients dans un saladier et mélanger le tout à la main. Bien pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse.3. Beurrez un moule à tarte de 22 cm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie étaler la pâte. Puis la mettre dans le moule et y mettre une fève.4. Avec une fourchette dessiner des croisillons sur la préparation et soit badigeonner de lait à l'aide d'un pinceau ou sinon avec un jaune d'œuf.5. Enfourner dans le four et faire cuire pendant environ 25 min.
Matériels :	
<ul style="list-style-type: none">- 1 saladier- 1 moule à tarte- 1 fourchette- 1 pinceau- 1 couronne	<p style="text-align: right;">Bonne dégustation</p>