

# ***Galette des rois***

## ***Bretonne sablée***

*Préparation pour 8 personnes*



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

**Bonne dégustation**