



Petites galettes bretonnes au beurre salé

- Par vision-plaisir

Nous partons dans une très belle région pour découvrir le beurre salé.

Ingrédients :

- 400 g de farine type 45
- 220 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace
- 250 g de beurre demi-salé
- 1 gousse de vanille
- 10 g de levure chimique
- 2 œuf entier
- 1 jaune d'œuf pour la dorure



Pour 8-10 personnes

Réalisation de la recette :

Pour commencer cette recette très simple, il faut allumer le **four à 220 °C**. Il faut aussi laisser ramollir le **beurre demi-sel** dans votre cuisine. Pour aller plus vite, coupez-le en petits morceaux. Dans la cuve de votre robot, **mélanger la farine avec le sucre**, la levure chimique et la vanille. Ajouter les petits morceaux de **beurre demi-sel mou**. Mélanger à l'aide du **crochet de votre robot**. Vous devez obtenir un mélange sablé. **Verser les œufs entiers** et pétrir jusqu'à obtenir une boule homogène et légèrement élastique. **Sortir la pâte de la cuve et la diviser en deux**. Réaliser deux boules plates. **Les envelopper d'un film étirable** et les laisser reposer **au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures**. Après ce laps de temps nécessaire, étalez-la sur votre plan de travail. **Il faut l'étaler** sur une épaisseur de 5 à 8 mm environ. **Prendre un emporte-pièce entre 6 à 8 cm de diamètre et tailler vos galettes**. Les disposer sur une plaque de cuisson avec une feuille de cuisson. **Réaliser un quadrillage** avec une fourchette. Dorer avec un jaune d'œuf et un peu d'eau. Enfourner dans votre four chaud. **Les cuire pendant environ 10 minutes**. **Les galettes doivent** avoir une coloration dorée. **En fin de cuisson**, les sortir du four et les laisser refroidir sur une grille. Se conserve très bien dans **une boîte hermétique**.



© vision-plaisir