

Galette comtoise (de chez nous)

Ingrédients :

- 75 g. de beurre
- 1/4 l. de lait
- 16 sucres (100g.)
- 3 œufs
- vanille, fleur d'oranger (3 cuillères)
- 130 g. de farine



Préparation :

- Faire chauffer dans une casserole le lait, le sucre, le beurre, la fleur d'oranger, la vanille. Pendant que ça chauffe, préparer la farine.



- Lorsque le liquide bout, retirer du feu et verser la farine ,d'un coup et sans attendre . Mélanger énergiquement pour obtenir une boule de pâte.



- Ajouter les œufs un à un.
- Verser dans un moule beurré et fariné (ou utiliser des feuilles de paraffine).
- Dessiner des croisillons avec une fourchette



- Cuire 20 minutes à 210 ° (7)

