

La galette franc-comtoise

Ingrédients :

- *1/4 de litre de lait*
- *80g de beurre*
- *3 cuillères à soupe de sucre*
- *125g de farine*
- *4 œufs*
- *2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger*
- *une pincée de sel*



Préparation :

Faire fondre ensemble dans une casserole à feu moyen le lait, le beurre, le sucre, l'eau de fleur d'oranger et le sel. Quand le mélange est fluide, ajouter la farine d'un seul coup et baisser le feu.

Quand la pâte se détache de la casserole, ajouter les 4 œufs hors du feu un à un.

Étaler le mélange dans une tôle à tarte et faire des motifs à la fourchette. Pour un joli rendu, vous pouvez préalablement étaler un jaune d'œuf sur la pâte (ce procédé permet de faire dorer la pâte).

Faire cuire 20 minutes à 220°

A déguster tiède.