

Galette Comtoise

Ingredients
Pâte à choux
250g de lait
100g de beurre
1pincée de sel
70g de sucre
2cuillères à soupe de fleur d'oranger
150g de farine
3 oeufs
Crème pâtissière
1 jaune d'oeuf
180g de lait
15g de maïzena
50g de sucre
Pour la dorure
1 jaune d'oeuf
1cuillère à soupe de lait

Pâte à choux

Mettre le lait, le sucre, le sel, la fleur d'oranger et le beurre chauffer 5min/100C/vitesse 1

Ajouter la farine et mlanger 1 minute/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes

Une fois la pte refroidie, ajouter les oeufs 1 1 en mlangeant vitesse 5

Mettre la pte de ct

Crème pâtissière

Prchauffer le four 180C

Mettre tous les ingrdients dans le bol et cuire 5min/90C/vitesse 4 puis 8s/vitesse 7

Ajouter la pte choux 20s/vitesse 4

Verser dans le moule, dessiner des motifs l'aide d'une fourchette et enfourner 10 minutes

Mlanger le jaune d'oeuf 1 cuillre soupe de lait

Sortir la galette, l'aide d'un pinceau badigeonner le dessus de la galette et remettre au four environ 30 minutes

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la fleur d'oranger par du rhum ou de l'arôme vanille, chacun ses goûts
/>

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr