



## Galette Comtoise

### Ingredients

#### Pâte à choux

250g de lait  
100g de beurre  
1 pincée de sel  
70g de sucre  
2 cuillères 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  
1 cuillère à soupe de lait

### Pâte à choux

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

Ajouter la farine et mélanger 1 minute/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes

Une fois la pâte refroidie, ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant vitesse 5

Mettre la pâte de côté

### Crème pâtissière

Préchauffer le four à 180°C

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

Ajouter la pâte à choux 20s/vitesse 4

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

Mélanger le jaune d'oeuf à 1 cuillère à soupe de lait

Sortir la galette, à 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 &nbsp; />