

Ingrédients

- 👉 1 cube de levure de boulanger
- 👉 6 cuillères à soupe de lait
- 👉 150g + 50g de sucre en poudre
- 👉 500g de farine
- 👉 100g de beurre mou
- 👉 3 œufs entiers
- 👉 1 jaune + 1 blanc d'œuf
- 👉 1 cuillère à café de sel
- 👉 1 cuillère à soupe de sucre
- 👉 1 cuillère à soupe de rhum
- 👉 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger



Préparation

- 1- Délayer la levure dans le lait tiède avec un peu de sucre (cuillère à soupe) et ajouter 50 g de farine. Mélanger pour obtenir une pâte très souple. Laisser lever à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (levain) ;
- 2- Couper le beurre en six parts égales et le laisser à température ambiante. Verser le reste de la farine et les 150g de sucre dans un saladier. Faire une fontaine au centre pour y verser les 3 œufs entiers et le jaune d'œuf battus, le sel, le rhum, l'eau de fleur d'oranger. Travailler avec une cuillère et ajouter la pâte qui a déjà levé (levain). Puis, pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts ;

- 3- Ajouter le beurre mou à la pâte en pétrissant bien jusqu'à avoir une pâte bien homogène, souple et élastique. En faire une boule, placer dans un récipient recouvert d'un linge humide et laisser lever dans un endroit tiède 1 à 2 heures (la pâte doit doubler de volume) ;
- 4- Reprendre la pâte levée, la travailler un peu et former les deux couronnes à la main en séparant la pâte en deux pâtons au centre desquels on fait un orifice que l'on agrandi progressivement. Poser les couronnes sur les plaques de cuisson, placer la fève et laisser lever à nouveau 1 à 2 heures dans un endroit tiède ;
- 5- Battre le blanc d'œuf, en badigeonner les couronnes (peut se faire avec un peu de jaune d'œuf dilué dans le lait). Décorer avec du sucre humidifié (pris sur les 50g) ou en gros grains ;
- 6- Préchauffer le four à 200°C. Cuire à four doux (180 à 200°C), pendant 35 minutes environ. La galette est cuite lorsqu'elle a pris une belle teinte dorée et qu'une lame de couteau ressort sèche.

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p><u>Nom :</u> <u>Fonction :</u> <u>Visa :</u></p> | <p><u>Rédacteur</u> Emilie TARTIE Psychomotricienne</p> | <p><u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice</p> | <p><u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p> |
|--|---|---|--|