

# La galette charentaise

de maîtresse Véronique

## Les ingrédients

- 2 jaunes d'œuf
- 250 grammes de sucre
- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 2 blancs en neige bien fermes
- 1 cuillère à café de vanille liquide (facultatif)
- un peu de lait sucré pour dorer



## La préparation

1. Dans un saladier verser le sucre, faire un puits et déposer les jaunes, mélanger avec une cuillère en bois pour blanchir, cela prend un certain temps...
2. Ajouter le beurre fondu puis la farine petit à petit, le mélange est assez ferme, c'est normal !
3. Incorporer les blancs en neige très fermes sans les casser, rajouter la vanille.
4. Bien beurrer et fariner un moule d'un diamètre de 28 cm environ, déposer la pâte par petits paquets dans la tôle et avec tes doigts bien farinés, l'étaler.
5. Avec un pinceau, dorer la pâte avec le lait sucré et avec le dos d'une fourchette dessiner des quadrillages.
6. Enfourner four chaud 210 degrés, pour 15 minutes environ.