

Galette des rois bretonne

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

250 g de farine
½ sachet de levure
chimique
125 g de sucre
semoule
125 g de beurre
ramolli
1 œuf battu
+ 1 jaune
pour la dorure
4 g de sel
Un fond de verre
d'eau tiède
1 fève

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Dans un saladier, réunissez tous les ingrédients sauf le jaune d'œuf et mélangez-les à l'aide d'une fourchette.
3. Versez la préparation dans un moule à tarte de 22 cm de diamètre. Glissez la fève dans la pâte.
4. Avec une fourchette dessinez des croisillons sur la pâte pour décorer. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de jaune d'œuf délayé avec 1 cuillerée à soupe d'eau.
5. Enfournez et laissez cuire 25 minutes. Servez tiède ou froid.

Recette inspirée par Marie-Jo Dalaine.

