

La galette au beurre de la grand-mère de la Petite rouge courroux

- 100 g de farine de blé
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de beurre tempéré
- 1 pincées de levure chimique
- 15 g d'amandes émondées moulues
- 25 ml de lait
- 1 oeuf pour la dorure
- 1 pincée de cannelle (pour moi)



1. Tamiser la farine sur le plan de travail, creuser un puits et répartir les amandes moulues et la levure sur le rebord.
2. Déposer le beurre et le sucre dans le puits, et travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture qui rappelle le sable.
3. Former a nouveau un puits et verser le lait au centre, ramener le mélange sablonneux vers le centre en pétrissant légèrement pour lier la pâte.
4. La rouler en boule et l'envelopper dans un film alimentaire, laisser reposer 1 H au frais.
5. Préchauffer le four à 180 C, Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé (c'est plus pratique).
6. Déposer la galette sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, la badigeonner d'oeuf légèrement battu, et faire des rayures légères à l'aide d'un couteau.
7. Enfournier pour 20-25 min (si la galette est épaisse le temps de cuisson sera plus long), la galette doit être juste dorée.