

Galette au sucre

Préparation : 30 mn 2 h d'avance, cuisson : 15 mn.

Pour une galette de 30 cm de diam. : 250 g de farine, 7 g de levure, 1 zeste de citron, 80 g de beurre, 25 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 œuf entier, 1 c à soupe de lait pour dorer.

Délayer 100 g de la farine avec la levure et un peu d'eau tiède pour obtenir une pâte mollette.

La mettre dans un bol fariné, couvrir d'un torchon, laisser doubler de volume.

Dans le reste de la farine disposé en puits sur la planche mettre le zeste de citron, le sucre, le beurre ramolli, le sel, l'œuf, en faire une pâte en mouillant au fur et à mesure avec un petit verre d'eau.

Pétrir cette pâte un peu ferme en la frappant sur la table pour l'y coller et l'étirer, puis la replier sur elle-même jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Ajouter alors le levain. Continuer le même travail de pétrissage jusqu'à ce qu'elle se détache des doigts. Elle est assez ferme mais pas dure.

En faire une boule, la poser dans une terrine farinée, la couvrir d'un torchon et la laisser pousser dans un endroit tempéré pendant une heure ou deux, suivant la température ambiante.

La remettre sur la table où l'on aura disposé un papier sulfurisé de la taille de la tôle du four, l'étendre au rouleau en un disque de 30 cm de diamètre environ, sur 3 ou 4 mm d'épaisseur.

Relever le bord avec les doigts comme un ourlet tout autour, laisser pousser 10 minutes.

Dorer le bord au lait. Saupoudrer le centre de sucre cristallisé et disperser 30 g de beurre en copeaux.

La mettre sur la tôle du four, toujours avec son papier, faire cuire 10 à 12 mn à 230° (6-7 au th.). Servir tiède.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.