



Galette Comtoise

Ingredients

Pâte à choux

250g de lait
100g de beurre
1 pincée de sel
70g de sucre
2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
150g de farine
3 oeufs

Crème pâtissière

1 jaune d'oeuf
180g de lait
15g de maïzena
50g de sucre

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de lait

Pâte à choux

Mettre le lait, le sucre, le sel, la fleur d'oranger et le beurre à chauffer 5min/100°C/vitesse 1

Ajouter la farine et mélanger 1 minute/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes

Une fois la pâte refroidie, ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant vitesse 5

Mettre la pâte de côté

Crème pâtissière

Préchauffer le four à 180°C

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 5min/90°C/vitesse 4 puis 8s/vitesse 7

Ajouter la pâte à choux 20s/vitesse 4

Verser dans le moule, dessiner des motifs à l'aide d'une fourchette et enfourner 10 minutes

Mélanger le jaune d'oeuf à 1 cuillère à soupe de lait

Sortir la galette, à l'aide d'un pinceau badigeonner le dessus de la galette et remettre au four environ 30 minutes

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la fleur d'oranger par du rhum ou de l'arôme vanille, chacun ses goûts ;)