

Galette des rois Franc-Comtoise

★★★★☆

Une galette originale nous venant, comme son nom l'indique de Franche-Comté. Réalisée un peu comme une pâte à choux, c'est un vrai délice qui change de la traditionnelle galette !

Temps de préparation 25 minutes
Temps de cuisson 30 minutes
Temps total 55 minutes

Servings 6 personnes

Ingrédients

- 25 cl d' eau
- 80 g de beurre
- 50 g de sucre
- 140 g de farine
- 3 œufs + 1 jaune
- 1 pincée de sel
- 2 CàS de crème fraîche épaisse
- 3 CàS d'eau de fleur d'oranger

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans une casserole, faire chauffer le lait, le beurre, le sucre et le sel.
3. Porter le tout à ébullition.
4. Lorsque tous les ingrédients sont fondus, ajouter hors du feu la farine en une seule fois.
5. Mélanger puis remettre sur feux doux jusqu'à obtenir une boule de pâte qui se décolle des parois.
6. Hors du feu, ajouter un à un les 3 œufs, en prenant soin de bien remuer entre chaque ajout pour obtenir une pâte bien lisse.
7. Ajouter la fleur d'oranger et la crème fraîche, mélanger.
8. Beurre un moule à tarte pas trop grand ou un moule en silicone, puis y verser la préparation, sans oublier d'y cacher la fève.
9. Dorer avec le jaune d'œuf dilué avec une cuillère à soupe d'eau ou de lait.
10. Rayer la galette à l'aide d'une fourchette.
11. Enfourner pour 30 minutes de cuisson à 180°C.
12. Laisser refroidir à température ambiante avant de servir.