

Galette bressane

Ingrédients pour 6/8 personnes

250 g de farine de blé - 80 ml de lait - 2 oeufs - 80 g de sucre de canne - 1/2 sachet de levure de boulanger (soit 10 g sec ou 20 g de levure fraîche) - 30 g de crème fraîche - 10 g de beurre - 1 pincée de sel

Temps de préparation : 10 min avec la MAP ou 25 min à la main

Niveau : facile

Coût : économique

A la machine à pain

Placez la farine, 30 g de sucre, les oeufs, le lait, la levure et le sel dans la cuve. Lancez le programme "pâte sans cuisson". Une fois le programme terminé, continuez la recette à partir de l'étape 6.

A la main

1. Diluez la levure dans le lait et laissez reposer 5 minutes.
2. Fouettez les oeufs et 30 g de sucre en poudre.
3. Disposez la farine dans un grand saladier. Creusez un puits, ajoutez le mélange oeufs-sucre et le sel.
4. Pétrissez d'une main en versant petit à petit le lait. Quand la boule de pâte est élastique et homogène, continuez de la malaxer sur le plan de travail en la soulevant pour incorporer de l'air.
5. Mettez le pâton dans le saladier, couvrez avec un torchon et laissez lever dans une pièce chaude, jusqu'à ce qu'il triple de volume.
6. Beurrez une plaque à pâtisserie. Étalez la pâte avec la paume de la main pour lui donner une forme de galette. Couvrez avec un torchon. Laissez lever 45 minutes dans une pièce chaude.
7. Préchauffez le four à 200°C. Badigeonnez la surface avec la crème fraîche. Saupoudrez avec le reste de sucre. Faites cuire pendant 15/20 minutes jusqu'à ce que la galette soit dorée sur les bords.
8. Sortez-la du four et laissez refroidir sur une grille.

N.B. : dégustez cette galette tiède ou réchauffez-la quelques instants si elle a complètement refroidi. Vous pouvez l'accompagner de crème fouettée ou de confiture.