



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
50g de sucre
15g de maïzena

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de lait

Pâte à choux

Faire bouillir ensemble le lait, le beurre, le sel, la fleur d'oranger et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre à chauffer à feu doux, mélanger pour faire dessécher la pâte et arrêter lorsque celle-ci se décolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 à 1 en les incorporant bien à la pâte à l'aide d'un robot ou à la spatule.

Mettre la pâte de côté

Crème pâtissière

Préchauffer le four à 180°C

Porter le lait à ébullition.

Battre le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Verser la crème dans la pâte à choux et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène

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

Mélanger le jaune d'oeuf avec 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 ;

/>
