

Galette comtoise

La galette comtoise, spécialité de Franche-Comté : une pâte à choux enrichie, dorée et quadrillée sur le dessus, souvent parfumée à la fleur d'oranger. On la sert à l'Épiphanie, comme une version plus rustique de la galette feuilletée, et elle se mange aussi au goûter.

Pour 4 personnes · Préparation 20 min · Cuisson 35 min · Facile · France

Les ingrédients

25 cl	Lait
70 g	Beurre
3 c. à s.	fleur d'oranger
130 g	Farine de blé
50 g	Sucre en poudre
3	Œufs
2 c. à s.	Crème fraîche épaisse
1	jaune d'œuf
1 pincée	Sel

La marche à suivre

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire chauffer le lait avec le sucre dans une casserole. Porter doucement à ébullition, puis ajouter le beurre coupé en morceaux. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
3. Ajouter l'eau de fleur d'oranger ainsi qu'une pincée de sel. Mélanger quelques instants pour bien répartir les parfums.
4. Retirer la casserole du feu et verser la farine En une seule fois. Mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène, sans grumeaux.
5. Remettre la casserole sur Feu doux Et continuer à mélanger pendant quelques minutes. La pâte va progressivement se dessécher et commencer à se détacher des parois de la casserole. C'est le signe qu'elle est prête pour la suite.
6. Hors du feu, ajouter les œufs Un par un, en mélangeant soigneusement entre chaque ajout. La pâte peut sembler se défaire au début, mais elle va rapidement redevenir homogène. Ajouter ensuite la crème et bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse et souple.
7. Beurrer généreusement le plat à tarte, puis y verser la préparation. Étaler uniformément à l'aide d'une spatule pour obtenir une épaisseur régulière.
8. Badigeonner délicatement le dessus avec le Jaune d'œuf, puis, à l'aide d'une fourchette ou du dos d'un couteau, dessiner quelques stries sur la surface. C'est ce qui donnera une jolie finition après cuisson.

9. Enfourner à 180 °C pendant 30 à 40 minutes. La tarte doit être bien dorée sur le dessus. Si elle colore trop rapidement, n'hésitez pas à la recouvrir légèrement d'une feuille de papier cuisson ou de papier aluminium en cours de cuisson.