

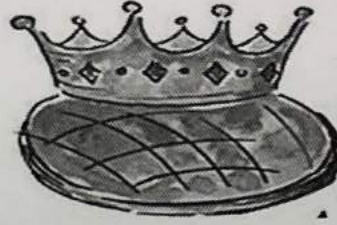
Galette des rois

Préchauffer le four à 200°

Temps de cuisson : 30min

Ingrédients :

150g	Farine
75g	Sucre
75g	Beurre
4	Œufs
25cl	Lait
2c à soupe	Fleur d'oranger
1 pincée	Sel



1. Dans une casserole, mettez le lait + le sucre + le beurre + la fleur d'oranger + le sel.
2. Faire bouillir le tout à feu doux.
3. Puis ajouter la farine en 1 seul coup.
4. Quand la pâte se détache, hors du feu, ajouter 3 œufs, 1 à 1.
5. Beurrer le plat.
6. Etaler la pâte dans le plat.
7. Séparer le blanc du jaune du dernier œuf.
8. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf.
9. Faire des motifs sur la galette à l'aide d'une fourchette.
10. Enfourner la galette dans le four pendant environ 30 min.