

Galettes Quatre-Quart

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- FARINE	300 g
- LEVURE	1.5 c à café
- SUCRE SEMOULE	300 g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- BEURRE	300 g fondu
- OEUF(S)	5
- SUCRE PERLÉ	150 g (en option)

Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Mélangez les sucres et les jaunes d'œufs et ajoutez le beurre fondu.
- Quand tout est bien homogène, ajoutez la farine en 2 x.
- Ajouter enfin délicatement les blancs d'œufs.
- Laissez reposer 3 heures.
- Préchauffez le fer à galettes th 6 – 7. Beurrez-le légèrement avant la 1^{ère} cuisson.
- En option, ajoutez le sucre perlé à la pâte (nos préférées ...).
- Faites cuire 1 bonne cuillère à soupe de pâte par galette (2 à la fois).
- Retournez le fer à mi-cuisson.

