

Propos gourmands :

La galette au sucre est une recette répandue dans les régions du nord-est de la France en particulier dans les Ardennes où elle est appelée la « galette à suc' ». Elle se déguste de préférence chaude ou tiède avec un café. Il existe plusieurs versions. Nous vous en proposons une très simple.



Temps total: 1h à 2h

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Levée de la pâte en 2 temps : 1 heure environ

Difficulté: Moyenne

#### Ingrédients

- 250 ml de lait tiède (ou plus suivant la farine)
- 1 sachet de levure de boulanger
- 2 oeufs (garder un peu de jaune pour dorer avec une cuillère à soupe de lait)
- 1 c. à café de sucre à mélanger à la levure + un peu d'eau tiède pour l'aider à "monter"
- 3 pincée de sel fin
- 100 g de beurre ramolli
- 250 g de farine

#### Garniture

- 125 g de sucre fin
- Noisettes de beurre

#### Progression

1. Dans un saladier, mettre la farine en puits ; déposer au centre le sel, les oeufs, le beurre, et le lait.
2. Mélanger à la fourchette en incorporant peu à peu la farine et en soulevant la pâte pour bien l'aérer.
3. Ajouter la levure délayée et "montée" en continuant à pétrir la pâte.
4. Laisser reposer dans un endroit chaud ou tiède jusqu'à ce que la pâte double de volume.
5. Déposer le pâton dans une tourtière beurrée ; laisser reposer pour une seconde levée.
6. Saupoudrer de sucre ; parsemer généreusement la galette de noisettes de beurre.
7. Cuire à four à 210°C / 425°F 20 minutes environ ou jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur.