La galette du Petit Chaperon rouge

Geoffroy de Pennart

Voici une recette de grand-mère pour de délicieuses galettes à savourer sans se faire croquer !

Ingrédients :

1 œuf

100 g de sucre en poudre

125 g de beurre ramolli

1 cuillère à café d'extrait de vanille

200 g de farine

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf pour dorer

1. Préchauffer le four à 150° C (thermostat 4).

2. Dans un bol, mélanger avec un fouet l'œuf, le sucre et le sel.

3. Ajouter le beurre mou et la vanille, puis la farine pour former une boule.

4. Laisser reposer cette boule de pâte pendant deux heures au réfrégirateur.

5. L'étaler avec un rouleau fariné. Avec un verre, découper des cercles dans la pâte.

6. Disposer les galettes sur une plaque beurrée.

7. Avec un pinceau, badigeonner les galettes avec le jaune d'œuf battu.

8. Faire cuire pendant 10 minutes.

9. Laisser refroidir les galettes un petit peu, et surtout ne pas les porter tout seul à sa grand-mère. On ne sait jamais !

