



Galettes aux herbes

Recette

Ingrédients :

180 g de farine
120 g de beurre froid
10 branches de thym
2 branches de romarin
10 feuilles de sauge
10 branches de sarriette
40 feuilles d'origan
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

Dans une jatte, creusez un puits avec la farine. Placez-y le beurre froid coupé en dès et la pincée de sel. Mélangez du bout des doigts. Ajoutez toutes les herbes ciselées et émiettez. Humidifiez avec les jaunes d'œufs battus au préalable avec quatre cuillerées à soupe d'eau glacée. Continuez à remuer à la spatule de manière à bien amalgamer le tout jusqu'à former une boule homogène qui se détache des parois. Laissez reposer une heure au frais.

Préchauffez le four à 180° C (thermostat 6). Farinez le plan de travail et étalez la pâte au rouleau sur trois millimètres d'épaisseur. Découpez à l'emporte pièce ou au verre. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Placez la plaque au réfrigérateur quinze minutes au minimum pour éviter que les galettes ne se rétractent à la cuisson. Mettez au four pendant dix minutes sur la grille du milieu jusqu'à ce qu'elles dorent. Sortez et laissez refroidir sur une grille.