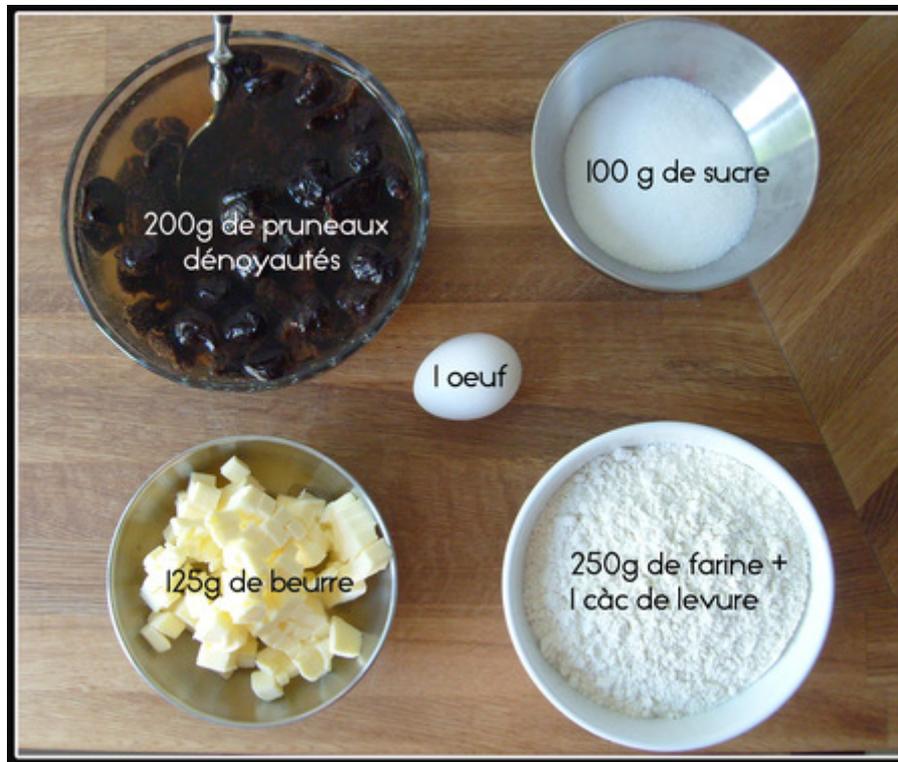


Galette fourrée aux pruneaux (pour 6 personnes)



Sortir le beurre du frigo.

Mettre les pruneaux à gonfler dans de l'eau tiède pendant 30 min.

Fouettez un œuf en omelette. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Vérifiez que le beurre est bien ramolli, le mélangez vivement avec une cuillère pour l'assouplir. Ajoutez la préparation œufs - sucre sur le beurre. Bien mélangez.

Mélangez la farine et la levure ensemble. Ajoutez farine + levure au mélange œuf - sucre - beurre. Formez une boule et entreposez 30 min au frigo.

Sortir les pruneaux de l'eau. Les mettre dans une casserole avec un peu de sucre et de l'eau pendant 15 min pour les ramollir. Les égouttez et les écrasez avec une fourchette pour en faire une purée. Vérifiez qu'il n'y ait plus aucun noyau (j'en ai trouvé un, il aurait fait mal celui-là...).

Quand les 30 min de réfrigération sont passées, sortir la pâte et la partager en deux. Préchauffez le four à 190°. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, formez deux cercles de pâte de 20 cm de diamètre. Disposez un cercle de pâte sur du papier sulfurisé dans un moule à manquer. Etalez la compote de pruneaux jusqu'à 1 cm du bord (il faut laisser un peu de place pour souder les deux pâtes). Enfin placez le deuxième cercle de pâte, soudez les bords et dorez avec un jaune d'œuf.