Bienvenue chez Christhummm
http://www.christhummm.canalblog.com/

~~ Galettes de Pérouges ~~

250 grs de farine 45
30 grs de sucre
2 œufs
100 grs de beurre ramolli
10 cl de lait tiède
5 grs de bruggeman
1 pincée de sel
1 cs de fleur d'oranger (facultatif)

Mélanger la farine et la levure
Faire un puits
Ajouter les œufs, le sucre et le lait (et la fleur d'oranger)
Mélanger le tout
Incorporer le beurre et la pincée de sel
Laisser doubler de volume
Fariner largement les plaques silicone
Séparer la pâte en deux
Former les tartes en étalant avec la main
Former un rebord sur le pourtour
(la pâte est un peu collante, ne pas hésiter à
bien fariner et vous aider d'un coupe pâte)

Garniture
100 grs de crème fraîche épaisse et 100 grs de sucre
Ou
100 grs de crème fraiche épaisse et 200 grs de pralines
(faire fondre à feu tout doux les pralines dans la crème)
Pour les plus gourmands, ajouter quelques pépites de chocolat sur le mélange crème/sucre
Cuire une quinzaine de minutes four 200°
***

Christhummm