

# GALETTE AU BEURRE

## Ingrédients pour 8 personnes :

- 250g de beurre
- 250g de sucre
- 250g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de levure chimique



## Préparation :

- Mélanger le beurre en pommade avec la farine, le sucre, 2 œufs et la levure.
- Pétrir la pâte à la main, jusqu'à l'obtention d'une boule
- Laisser reposer la pâte 1 h à température ambiante.
- Etaler la pâte au rouleau suivant la grandeur de la plaque.
- Dorer la galette avec un œuf battu.
- A l'aide d'une fourchette, faire des croisillons.
- Faire cuire au four à 200° th 6 pendant 20mn.