



## UNE RECETTE DE SAISON

### GALETTE FOURREE A LA BROUSSE

**Préparation** : 45 minutes.

**Cuisson** : 40 minutes à 220° (thermostat 6).

**Pour 8 personnes** : 2 rouleaux de 230 g de pâte feuilletée pré-étalée, 1 brousse de brebis de 400 g environ, 1 citron non traité, 3 œufs + 1 jaune pour dorer, 100 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger, 10 cl de crème fraîche, 1 cuillerée à soupe de sucre glace.

Préchauffer le four (thermostat 6 – 220°). Dérouler l'un des rouleaux de pâte. Sans enlever la feuille de papier, enfoncer un moule à manqué de 26 centimètres de diamètre, puis couper le papier qui dépasse avec des ciseaux.

Dans un saladier, écraser la brousse avec une fourchette.

Laver le citron en le brossant. Râper finement son zeste au-dessus du saladier. Ajouter les œufs, le sucre en poudre, le sucre vanillé et l'eau de fleur d'oranger.

A l'aide d'un batteur électrique, bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une consistance lisse et homogène. Détendre l'appareil avec la crème fraîche.

Verser cette crème dans le moule et y enfouir la fève.

Recouvrir avec l'autre abaisse de pâte en enlevant le papier.

Rouler ensemble vers l'intérieur les 2 bordures de pâte de manière à obtenir un cordon.

Guillocher avec les dents d'une fourchette, puis, à l'aide de la pointe d'un couteau, dessiner des lignes courbes en rosace.

Badigeonner au jaune d'œuf.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 30 minutes.

Au bout de ce temps, saupoudrer la galette de sucre glace. La remettre au four pour 10 minutes en baissant le thermostat si nécessaire.

Au sortir du four, dégager la galette du moule en ôtant le papier.

Disposer la galette sur un plat de service et la déguster tiède ou froide.

*Source : journal « L'Alsace » du 6 janvier 1998*

