

**GALETTE OLÉRONAISE
À LA MODE DE BELLE-MAMAN ALBERTE DE LA BERGUERIE**



Pour 3 galettes :

375 g de sucre

250 g de beurre salé

3 œufs

1 sachet de sucre vanillé

1 c. à café d'extrait de citron (en vente en pharmacie) 500 g de farine à gâteaux (avec levure incorporée)

Un peu de lait.

Bien mélanger le sucre et le beurre ramolli, les œufs (garder un peu de jaune pour dorer la pâte), le sucre vanillé et l'extrait de citron puis la farine.

Laisser reposer 3 à 4 heures au frais.

Sur une feuille de papier sulfurisé, étaler la pâte à la main. Faire des « fantaisies » (= motifs de décorations en croisillons) avec le dos d'une fourchette et faire des dents à la main en pinçant avec les doigts le tour du gâteau.

Enlever la plaque et ne laisser que le grill.

Dorer au pinceau avec le jaune d'œuf mélangé à un peu de lait avant d'enfourner.

Cuisson environ 20 min à 180 ° à four préchauffé.

Recette proposée par Théo.

Mots-clés :