

## 1. Les ingrédients de la Galette Charentaise :

- 250 g de farine
- 125 g de sucre semoule
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120 g de beurre
- 1 c. à soupe sucre cristallisé

## 2. La préparation de la Galette Charentaise en 3 étapes :

1. Dans un plat creux, battez vigoureusement les oeufs entiers, le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à ce que la préparation blanchisse et devienne crémeuse. Incorporez peu à peu la farine, puis 100 g de beurre ramolli.
2. Préchauffez le four à th. 6 (180°C). Beurrez un moule à manqué avec le reste du beurre. Versez la préparation dedans. Saupoudrez régulièrement de sucre cristallisé.
3. Mettez à cuire au four pendant 20 mn environ, jusqu'à ce que la galette soit bien dorée. Démoulez-la sur une grille de façon à la faire refroidir uniformément. Servez froid.

**Et bonne dégustation surtout !**



**Maël**