



Toque & Tablier



Roule galette

Pour 25 à 30 galettes.
Préparation 25 min

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- 400 g de farine T65
- 200 g de sucre
- 3 jaunes + 1 pour la dorure

Le crémier :

- 250g de beurre doux (oui, je sais, c'est une plaquette de beurre...)

1. Dans une **grande** jatte : faites peser la farine et le sucre par votre enfant (prenez une cuillère à soupe pour qu'il ne renverse pas tout le paquet d'un coup !).
2. Faites lui découper le beurre en morceaux plutôt petits et demandez-lui de les mettre dans la jatte.
3. Laissez-le mélanger avec les doigts jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé dans la farine et le sucre. Il faut chercher à amalgamer la pâte. Au bout d'un moment, elle ressemblera à la photo ci-dessous.



4. Cassez les œufs en séparant le blanc des jaunes : au fur et à mesure que vous les séparerez, demandez à votre enfant de les mettre dans la jatte (au total 3 jaunes).
5. Mélangez encore avec les doigts en cherchant toujours à amalgamer la pâte pour former un pâton indivisible. Sortez une planche que vous aurez légèrement farinée. Demandez-lui de mettre le pâton dessus. Coupez votre pâton en 2 (l'autre restera au frais en attendant).



Demandez à votre enfant d'étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie. Reprenez la main pour que votre pâte soit bien lisse et qu'elle soit d'épaisseur homogène. Faites une épaisseur de 3 mm comme sur la photo ci-dessous



- Sortez votre plaque à pâtisserie, posez un papier cuisson. Demandez à votre enfant de prendre un verre et de faire des découpes de galettes avec sur toute la surface de la pâte. Faites-lui enlever les chutes de pâtes délicatement et faites lui poser chaque galette sur la plaque (si elles sont trop molles, prenez un couteau : passez la lame dessous pour la décoller et aidez-vous de celui-ci pour les poser sur la plaque). Optimisez bien le rangement pour en mettre un maximum.
- Faites préchauffer votre four à 180°. Avec un pinceau à cuisine et du bout de ses doigts, faites-lui mettre du jaune d'œufs sur chaque galette. Enfournes pour 20 minutes à mi-hauteur. Laissez-les refroidir dans une boîte en fer, ils vont se durcir sans se coller les uns aux autres.
Procédez de même jusqu'à épuisement de la pâte sans oublier les chutes ! (cela fait 2 fournées de biscuits à peu près)

Au secours ! Malgré le respect des dosages indiqués, votre pâte est trop collante aux doigts, impossible à étaler ? Pas de panique, rajoutez 40 à 50g de farine et mélangez de nouveau, le problème doit se régler.

Ou au contraire, elle est trop friable, impossible à étaler ? Mouillez-la avec de l'eau petit à petit. De la même manière, le problème doit aussi se régler.

Mon secret chuchoté à l'oreille : Prenez une farine T65 (plus le chiffre est élevé, plus elle est fine) et semi complète ou complète. De quoi manger des fibres sans mauvaise conscience pour vous aussi ;-)

Que faire avec vos blancs ? Une mousse au chocolat ! Vous ferez la moitié des proportions indiquées sur mon site (tapez « mousse au chocolat » dans la barre de recherche pour la retrouver facilement)