Galette trop choupinette

Waiting For The Sun par Christelle

Préparation : 20 min	Cuisson : 35 min

Pour 6 personnes et un moule d'environ 20 cm de diamètre, il vous faudra :



- 250 g de lait entier
- 80 g de beurre
- 70 g de sucre
- 130 g de farine
- 4 œufs
- 1 à 2 càs de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel

Beurrer votre moule à gâteau.

Dans une grande casserole, faire chauffer le lait, le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel.

Lorsque le beurre est bien fondu, ajouter hors du feu, en une seule fois la farine, et mélanger avec une cuillère en bois.

Remettre la casserole sur feu doux et continuer à remuer sans cesse pour faire dessécher la pâte. Celle-ci doit bien se décoller des parois.

Préchauffer le four sur 180°C.

Dans un grand bol, mélanger au fouet 3 œufs entiers et un blanc (réserver le jaune restant pour la suite de la recette) avec la fleur d'oranger.

Hors du feu, verser en 3 ou 4 fois ce mélange dans la casserole en touillant bien entre chaque fois.

Verser dans le moule, en lissant le dessus à la spatule. Dorer avec le jaune restant. Tracer des lignes sur le dessus avec la pointe d'un couteau.

Enfourner pour 35 minutes.

Le dessus va bien dorer, le gâteau va gonfler en cours de cuisson, et en refroidissant, va retomber en formant de jolis bourrelets sur les bords.

Servir tiède ou froid.