

RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS COMTOISE (NEDERLANDS ONDERAAN)

Ingrédients:

- 25 cl de lait ou d'eau
 - 80 gr de beurre
 - 1 pincée de sel
 - 4 cuillers à soupe de sucre
 - eau de fleur d'oranger
 - 150 gr de farine
 - 3 œufs + 1 jaune pour dorer
 - 10 cl de crème
-

Préparation comme pour une pâte à choux (qui ne se fait qu'avec de l'eau!):

Faire bouillir eau ou lait + beurre + sel +sucre. Réduire la chaleur, ajouter en une seule fois la farine, bien remuer pour que la farine s'intègre bien, jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Retirer du feu. Ajouter 1 œuf, bien l'intégrer, puis le second, bien l'intégrer, puis le 3ème.

Étaler la moitié de la pâte sur la tôle. Incorporer la crème dans le reste de la pâte, puis l'étaler sur la première partie, sans oublier de placer la fève. Dorer au jaune d'œuf, tracer des lignes de déco avec les dents d'une fourchette.

Cuire à 160/170°, une demi-heure; ou à 200° 20 à 25 minutes.

Bon appétit!



RECEPT VOOR DE GALETTE DES ROIS COMTOISE

Ingrediënten

- 25 cl melk of water
 - 80 g boter
 - 1 snuifje zout
 - 4 eetlepels suiker
 - oranjebloesemwater
 - 150 g bloem
 - 3 eieren + 1 dooier om te bruinen
 - 10 cl room
-

Bereid zoals voor soezendeeg (dat alleen met water gemaakt kan worden!):

Breng water of melk + boter + zout + suiker aan de kook. Zet het vuur laag, voeg de bloem in één keer toe en roer goed om ervoor te zorgen dat de bloem zich mengt, tot het deeg loskomt van de pan. Haal van het vuur. Voeg 1 ei toe, goed mengen, dan het tweede, goed mengen, dan het 3e.

Verdeel de helft van het deeg over de bakplaat. Roer de room door de rest van het deeg en verdeel het over de eerste helft, zonder de favaboontjes te vergeten. Bestrijk met eigeel en trek decoratieve lijnen met de tanden van een vork.

Bak een half uur op 160/170° of 20 tot 25 minuten op 200°.

Veel plezier!