

Galette Comtoise

Bonjour à toutes et tous,

Je vous propose de démarrer l'année avec une recette de gourmandise, dédiée à l'épiphanie. Si vous souhaitez changer de la galette frangipane ou en proposer une deuxième, cette recette pourrais vous tenter. ;)

Si vous fréquentez le blog depuis plusieurs années, sans doute avez vous lu quelque part que la galette frangipane reste LA « référence intouchable » de l'épiphanie. Et limite honte à moi si j'ose la remplacer. Pour essayer de nouvelles recettes de galettes, je dois donc ruser et les proposer à tout autre moment qu'à l'épiphanie. Cela a notamment concerné une recette que j'ai découverte en traînant sur des sites de cuisine traditionnelle : **la galette comtoise** (ou **galette bisontine**).

Cette galette est la recette de l'épiphanie de la **France Comté** (Jura, Doubs). Elle aurait été créée par les chanoines du chapitre de Besançon au XI^e siècle et aurait réussi à traverser les siècles. Côté cuisine, cela n'a rien à voir avec une galette frangipane car il s'agit simplement d'une galette à base de pâte à choux parfumée à la fleur d'oranger. Elle a le grand avantage d'être très rapide à préparer, loin de la complexité du feuilletage.

Je l'ai donc tentée entre les fêtes, le froid du Sud Ouest invitant clairement aux goûters généreux. Si je partage la recette avec vous, c'est parce que cette galette vaut le coup de la découverte. Elle a une texture originale (entre le flan et le chou) et une saveur passe partout. Elle n'a rien d'exceptionnel mais chacun était content d'y avoir goûté. En étant franche, si vous souhaitez étonner vos convives, c'est à tester.

Voici donc la recette, qui est [une recopie de l'originale trouvée sur ce site](#). J'espère que la découverte vous plaira. Bonne journée !

*- Galette Comtoise -
(Franche Comté)*



Recette : Galette Comtoise

Saison de la recette : Épiphanie

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 50 cl de lait
- 200 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillée (ou 1 cuillerée à soupe)
- 250 g de farine
- 6 œufs (dont 1 blanc et 1 jaune séparé)
- 2 cuillerée à soupe de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- 1 fève (facultatif)

Réalisation

- Faites chauffer le lait avec le beurre découpé en morceaux.
- Une fois le beurre fondu, ajoutez le sucre, le sel, la fleur d'oranger. Mélangez.
- Retirez du feu puis versez la farine en une fois. Mélangez fortement jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Remettez sur le feu et laissez dessécher à feu doux en remuant régulièrement
- Laissez un peu refroidir puis ajoutez les œufs un par un (y compris le blanc d'œuf seul) en veillant à retrouver une texture homogène à chaque fois.
- Dans un moule à tarte ou à manqué beurré et fariné, versez cette pâte. Glissez une fève.
- Dorez le dessus de la tarte avec le jaune d'œuf et dessinez des croisillons
- Enfournez pour 45 minutes à 150°C. (La galette ne doit pas trop dorer)
- Laissez refroidir avant de déguster

Astuces

- *A l'avance / Conservation* : Vous pouvez réaliser la galette comtoise une journée à l'avance et la consommer dans les 48H. Elle se garde au frais ou à température ambiante.



© Au Fil du Thym
Galette Comtoise