

Galettes bretonnes

par Cecilecooks



Réalisation : 15 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : 1 heure + 2 x 10 minutes

Cuisson : 12 à 15 minutes

Quantité : une trentaine de sablés (mais dépend de la taille des biscuits)

Ingrédients

190 gr de beurre demi-sel pommade (ou beurre doux + sel)

120 gr de sucre semoule

300 gr de farine T55

2 jaunes d'œuf

1 gousse de vanille

dorure : 1 jaune d'œuf + un peu de lait

Procédé

La pâte à biscuits

1 - Au robot avec la feuille ou à la main au fouet, mélanger le beurre pommade (avec éventuellement le sel), les graines de la gousse de vanille et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Incorporer les jaunes d'œuf (éventuellement la vanille) et mélanger.

Attention : le beurre pommade est un beurre à la texture très crémeuse, similaire à de la crème... mais pas liquide !

2 - Ajouter ensuite la farine. Mélanger sans trop insister juste le temps que la pâte soit homogène : dès que la pâte se décolle des parois du bol et forme une boule, on s'arrête.

Attention : on travaille la pâte le moins possible pour éviter de lui donner trop d'élasticité et de la voir se rétracter à la cuisson.

3 - Former un galet rond bien aplati (2 à 3 cm d'épaisseur environ), l'entourer de film étirable et le placer au réfrigérateur pour au minimum 1 heure (ou toute une nuit sans soucis).

Le détaillage

5 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante ou convection naturelle.

6 - Etaler la pâte entre deux feuilles guitare ou du papier cuisson ou deux tapis silicone jusqu'à obtenir une épaisseur de 3mm. Réserver une dizaine de minutes au congélateur.

Attention : on peut aussi placer la pâte au réfrigérateur, le refroidissement de la pâte sera juste un peu plus long.

7 - A l'aide d'emporte-pièces ronds et cannelés (ou autres formats), détailler la pâte. Déposer chaque pièce sur une plaque recouverte de papier cuisson/tapis silicone/Silpat. Placer à nouveau au congélateur/réfrigérateur pour une dizaine de minutes.

Attention : avec les chutes de pâte, réaliser une nouvelle boule, puis l'étaler, la placer quelques minutes au congélateur/réfrigérateur, et détailler à nouveau des sablés.

8 - Sortir les biscuits du froid. Mélanger le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe de lait. Badigeonner/peindre les biscuits au pinceau (à défaut avec les doigts). Laisser sécher 2 minutes, puis passer une nouvelle couche de dorure. Former immédiatement des dessins/traits sur les sablés.

9 - Enfourner pour 12 à 15 minutes (mais il faut surveiller la cuisson) jusqu'à ce que les sablés soient joliment dorés. Sortir les sablés, les laisser reposer 1 à 2 minutes puis les faire refroidir sur une grille. Réserver à température ambiante jusqu'au complet refroidissement puis conserver les sablés plusieurs jours dans une boîte en fer.

Attention : le fait de placer les galettes encore chaudes sur une grille permet aux sablés de devenir plus croustillants.



Coup de fouet

- on peut s'abstenir de mettre de la dorure, mais l'esthétique des sablés sera moins sympathique et la surface sera un peu "boutonneuse", c'est-à-dire pas lisse, avec un peu de relief.
- pour d'autres idées de sablés sur le blog, c'est ici-[sablés](#).