



# GALETTES BRETONNES ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ



Facile



6



20 min



12 min



## LES INGRÉDIENTS

### Galette :

- ✓ 100g beurre à la fleur de sel
- ✓ 2 jaunes d'œufs
- ✓ 120g sucre semoule
- ✓ 190g farine

### Dorure :

- ✓ 2 jaunes d'œufs

### Caramel au beurre salé :

- ✓ 170g sucre
- ✓ 20cl crème liquide 30%
- ✓ 100g beurre fleur de sel

### Matériel :

- ✓ 1 fourchette
- ✓ 1 pinceau
- ✓ 1 rouleau à pâtisserie
- ✓ emporte-pièce cannelé
- ✓ 1 fouet
- ✓ 1 casserole
- ✓ 1 tapis silicone à trou
- ✓ 1 tapis silicone
- ✓ 1 balance

## L'ASTUCE DU CHEF

On peut aussi tremper les biscuits dans de la confiture.

## La recette



### LA PRÉPARATION

#### ÉTAPE 01

> Préchauffer le four à 160°C

#### ÉTAPE 02

> Confectionner les galettes : mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

> Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à 4mm d'épaisseur

> Détailler des petites galettes d'environ 4/6 cm de diamètre

#### ÉTAPE 03

> Disposer sur le tapis silicone ou papier sulfurisé

> Dorer au jaune d'œuf une première fois avec l'aide d'un pinceau, attendre 5 minutes et redorer.

> Réaliser un petit dessin avec une fourchette

#### ÉTAPE 04

> Enfourner 12 minutes

#### ÉTAPE 05

> Préparer le caramel au beurre salé :

> Cuire à sec le sucre en caramel à feu doux, chauffer la crème liquide et l'ajouter doucement et mélanger à l'aide d'un fouet.

> Pour finir ajouter le beurre en morceaux, mélanger et laisser refroidir



Réalisée avec :  
[@lesgourmandsdissentdarmelle](#)



Région :  
Bretagne



Matériel :  
Four multifonction connecté