

# Galette Comtoise

## Ingrédients

- Un quart de litre de lait
- 80 gr de sucre
- 70 gr de beurre
- 130 gr de farine
- 3 œufs + 1 blanc
- 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger

## Étapes de préparation

- Mettre chauffer le lait (1/4 de L) avec le sucre (80 gr), le beurre (70 gr).
- Porter à ébullition et retirer du feu, puis jeter la farine (130 gr) d'un coup, remuer énergiquement.
- Faire réchauffer quelques instants pour former une boule de pâte bien lisse.
- Retirer à nouveau du feu et ajouter les 3 œufs un à un + 1 blanc (comme une pâte à choux).
- Ajouter la fleur d'oranger (3 cuillères à soupe ) et verser cette pâte sur une tôle à tarte (dessiner des croisillons et dorer avec le 4ème jaune), puis cuire à 210°C environ 20 mn.