

La galette du Petit Chaperon rouge

Valérie Zenatti, Audrey Poussier

Quand un Petit Chaperon rouge rend visite à sa grand-mère malade, quels cadeaux lui apporte-t-il ? Les versions diffèrent. Dans tous les cas, la galette du Petit Chaperon rouge n'est pas une crêpe salée, comme on pourrait le croire, mais plutôt un grand sablé, dont voici la véritable recette :

Ingrédients :

200 g de farine

80 g de beurre ramolli

40 g de sucre

une pincée de sel

3 jaunes d'œufs

une cuillère à soupe de lait



1. Dans un saladier, faire une petite montagne avec la farine.
2. Creuser un puits au centre, y mettre le beurre coupé en morceaux, le sucre, le sel et deux jaunes d'œufs.
3. Pétrir le tout avec une fourchette en incorporant peu à peu le lait.
4. Travailler la pâte pour la rendre lisse. En faire une boule, la poser et la laisser reposer une bonne heure dans le réfrigérateur.
5. Fariner la table, étaler la pâte avec un rouleau et y découper trois galettes à l'aide d'un bol retourné.
6. Poser ces galettes sur du papier sulfurisé. Au pinceau, les dorer avec le jaune du troisième œuf.
7. Faire cuire 15 minutes à feu moyen.
8. Laisser refroidir avant de déguster.

