GALETTE SABLÉE BRETONNE

- 335 g de farine
- 165 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œuf plus un blanc d'œuf
- 200 g de beurre demi-sel

1 Préchauffer le four à 150 °C
2 Mettre la farine dans un grand saladier, faire un puits, y mettre le sucre et les jaunes.
3 Mélanger du bout des doigts, tout d'abord les jaunes et le sucre, puis incorporer la farine petit à petit.
4 Former une boule avec la pâte, la déposer dans un moule circulaire ou rectangulaire pourvu d'une feuille de papier cuisson.
5 Etaler la pâte avec la paume de la main.
6 Badigeonner la surface avec le blanc d'œuf battu, et décorer de traits.
7 Enfourner pour 50' de cuisson.
8 Au besoin, découper la galette en morceaux avec un couteau, dès la sortie du four avant qu'elle devienne trop dure.