



## Galette PÉROUGIENNE aux pralines.

Pour 8 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

### Ingrédients :

#### *Pour la pâte :*

200 grs de farine  
50 grs de beurre ramolli  
1 œuf  
15 grs de sucre  
1 zeste de citron  
1 pincée de sel  
10 grs de levure déshydratée SAF PRO  
5 cl d'eau

#### *Pour la garniture :*

150 grs de crème fraîche épaisse  
40 grs de sucre en poudre  
75 grs de pralines concassées



### Préparation :

Mélanger la farine, le beurre, l'œuf battu, la levure, le sel, le zeste, le sucre et l'eau dans un cul de poule. Bien pétrir pendant 5 minutes puis faire une boule et laisser reposer 1 heure en filmant au contact. Après le repos, allumer votre four thermostat 8 ou 240°C et étaler la pâte en cercle sur une feuille de papier de cuisson.

Garnir avec la crème fraîche épaisse, répartir les pralines concassées et saupoudrer avec le sucre en poudre.

Cuire une dizaine de minute au four Th8 puis terminer 3 min au grill pour caraméliser légèrement le dessus.

Déguster tiède et avec un verre de vin\* de [CERDON](#) si possible.

Bon appétit.

