



Petits gâteaux
Galettes nantaises



25 min **15 min** **10 min** **0** **366**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
galettes nantaises**

125 g **Farine**
25 g **Amande(s) en
poudre**
75 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 pincée(s) **Sel**

**Ingrédients pour la
dorure**

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation des galettes nantaises

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Battre légèrement le beurre dans un saladier à l'aide d'un batteur.
- 3 Incorporer la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le sel à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 5 Pétrir ensuite la pâte à la main jusqu'à obtention d'une boule de pâte.
- 6 Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail préalablement fariné.
- 7 Découper des ronds de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.
- 8 Déposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 9 Dorer la surface des biscuits avec le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 10 Tracer des croisillons sur la pâte à l'aide d'une fourchette.

11 Enfourner et faire cuire 10 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1** Sortir les galettes du four et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 2** Déguster les galettes dès qu'elles sont refroidies ou bien les conserver dans une boîte en fer.