

FICHE DE RECETTE

Galette molle de Namur

Damien Poncelet

Type de recette	dessert
Nombre de portions	20
Temps de préparation	15 min
Temps de cuisson	12 min
Temps de refroidissement	2 min
Coût matières total (HT) :	4,36 €
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	0,2100 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Œufs	Pce	3	0,27	0,81
Farine	Kg	0,25	2	0,50
Sucre de canne	Kg	0,215	1,65	0,88
Beurre	Kg	0,215	6,45	1,39
Lait entier	L	0,6	1,2	0,72
Poudre à lever	Kg	0,005	12	0,06
Sel				
TOTAL				4,36 €

DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Faire fondre le beurre.
2. Battre le lait, les œufs et le sucre jusqu'à ce que les cristaux de sucre disparaissent.
3. Ajouter le beurre fondu à l'appareil à base d'oeuf.
4. Ajouter la farine, le sel et la poudre à lever.
5. Réserver au frais.
6. Cuire dans un fer chaud. Portionner à l'aide d'une pince à glace taille 50.
7. Laisser refroidir sur grille.

