

Galette sablée

par Jean-Michel Roynard



125g de farine

60g crème de riz

60g sucre semoule

125g beurre

1/2 cc extrait de vanille ou amandes

Tamiser les ingrédients secs dans une terrine et amalgamer le beurre.

Parfumer et pétrir sans ajouter de liquide.

Mettre la pâte sur une planche saupoudrée de crème de riz et façonner en rond homogène de 20 cm de diamètre.

Pincer le tour avec un couteau. Mettre sur la plaque graissée et piquer la surface d'une fourchette.

Faire cuire 20 à 30 mn au four préchauffé à 180°C jusqu'à brunissement.

Laisser refroidir sur la plaque.