

# Galette au fromage bouronnaise



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

200 g de fromage blanc

400 g de pâte brisée

50 g de beurre

40 g de farine

1 dl de lait

1 oeuf

## Préparation

Preparez la pâte. Sur la planche farinée, abaissez au rouleau la pâte de 3 mm d'épaisseur. Découpez deux disques inégaux, l'un, pour foncer la tourtière, avec un excédent de 2 à 3 cm au-dessus des bords, l'autre, plus petit, pour couvrir. Beurrez, foncez et piquez la tourtière. Dans une terrine, mélangez la farine, le lait et l'oeuf, puis incorporez le fromage blanc. Triturez le tout soigneusement. Salez, poivrez. Garnissez la tourtière. Recouvrez-la avec le second disque. Soudez en utilisant un peu de blanc d'oeuf et en pinçant les bords du bout des doigts. Enfouez 30 minutes à 220°.