

Galette retroussée au fromage blanc



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

Pâte levée :

20 g levure de bière

5 cl lait tiède

140 g farine

2 jaunes d'oeufs

sel

Beurre manié :

100 g farine

140 g beurre

Farce :

500 g [fromage blanc](#)

50 g sucre

50 g raisins de Corinthe

2 oeufs entiers

sel

Préparation

Avec les premiers éléments, faites une pâte levée. Etalez-la sur la planche farinée, recouvrez-la d'une couche de beurre manié à la farine et pliez deux fois comme des tours de feuilletage. Laissez reposer au frais. Abaissez la pâte à 3 mm au rouleau. Découpez des carrés de 12 à 14 cm de côté. Dans une terrine, malaxez soigneusement les éléments de la farce. Garnissez-en les carrés par le milieu. Repliez les angles des carrés vers le centre. Collez et dorez à l'oeuf. Enfourez 30 minutes à 240-250°.