

*Dans son joli panier, le Petit Chaperon Rouge transporte une délicieuse galette et un petit pot de beurre pour Mère-grand. Nous pensons que cette galette sentait tellement bon qu'elle a aiguisé l'appétit de Compère le Loup qui, alors, a trouvé le Petit Chaperon Rouge dans la forêt.*

*Il était une fois la recette de la galette du Petit Chaperon Rouge...*



**Préparation :** 20 min.

**Cuisson :** 15 min.

**Température :** 200 ° C. (thermostat 6/7)

**Ingrédients :**

- ✓ 250 g. de farine de blé tamisée
- ✓ 100 g. de sucre en poudre
- ✓ 60 g. de beurre salé + 10 g.
- ✓ 3 c. à soupe de lait entier
- ✓ 1 œuf
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 pincée de cannelle en poudre
- ✓ 1 jaune d'œuf pour dorer

**Préparation :**

1. Préchauffer le four.
2. Verser la farine, le beurre salé coupé en dés, le sucre (en poudre et vanillé) dans un saladier. Ajouter l'œuf, le lait, le sel et la cannelle.
3. Pétrir la pâte jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Former une boule, la couvrir d'un linge et la laisser reposer à température ambiante.
4. Beurrer et fariner la plaque du four. Oter le surplus de farine. Poser la pâte sur la plaque de cuisson, l'aplatir et former un disque d'environ 2 cm. d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
5. Mélanger, dans un petit bol, le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe de lait. Dorer le dessus de la galette avec ce mélange et former des rayures au couteau sur le dessus de la galette sans trop appuyer.
6. Enfourner pour environ 20 minutes. La galette doit être juste dorée. Laisser refroidir sur une grille.

*Et prenez garde ... le Loup rôde*