

GALETTES BIGOUDÈNES AUX POMMES

Pour une trentaine de galettes

- 500 g de farine de froment
- 300 g de sucre
- 6 œufs
- 1,5 litre de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- pommes

Dans un saladier, battre à la main les œufs entiers, le sucre et la farine. Ajouter petit à petit le lait afin d'éviter les grumeaux. Les pommes seront soit coupées en petits morceaux et incorporés directement à la pâte, soit râpées sur la galette directement.

Verser trois petites louchées individuelles sur la *billig* et ne pas étaler. Râper de la pomme dessus si vous n'avez pas déjà incorporé vos morceaux de pommes. Laisser cuire quelques instants, retourner la galette, laisser cuire, retourner une dernière fois et beurrer. Étant donné qu'elles sont plus épaisses, elles vont mettre un peu plus de temps à cuire.

Ces petites galettes de pommes pouvaient constituer un repas à part entière autrefois, mais aujourd'hui elles sont également idéales pour le goûter !

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT

CRÊPE ou **GALETTE** ?

WWW.MUSEEBIGOUDEN.FR