

## Galette Charentaise aux pépites de chocolat



*D'après le blog Charentime, <http://charentime.canalblog.com/archives/2008/01/24/7681827.html>*

125 g de farine (en prévoir une poignée supplémentaire pour étendre la pâte)

65 g de beurre pommade coupé en morceaux

1 œuf

1 jaune d'œuf (dorure)

65 g de sucre semoule

1 ccafé extrait de vanille

1 cuillère à soupe de levure chimique

65 g pépites de chocolat

Mélanger la farine et la levure dans le bol du kitchenaid équipé de la feuille. Ajouter 1 œuf, le sucre et 65 g de beurre pommade coupé en morceaux. Mélanger lentement, une boule très collante va se former. Ajouter ensuite les pépites de chocolat, mélanger à la main à l'aide d'une spatule ou d'une cuiller en bois.

Étaler cette pâte à 5 mm d'épaisseur et en cercle directement sur un silpat en farinant légèrement et réfrigérer le tout 1 heure juste couvert d'un film plastique ou d'un torchon (peut se faire la veille, et sur une tôle garnie de papier cuisson.)

Préchauffer le four à 180°C, en position ventilée de préférence.

Dorer la galette avec un jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau, puis réaliser un quadrillage avec le dos d'une fourchette.

Glisser la plaque de cuisson dans le four préchauffé, cuire la galette 15 minutes à 180°C.