



# GALETTE OVO



## PRÉPARATION GALETTE OVO

### INGRÉDIENTS

280 g	de farine bise
1 cs	de sucre brut
1 cc	de sel
100 g	de beurre, en morceaux, froid
1 dl	d'eau glacée
3-4 cc	d'Ovomaltine Crunchy Cream
500 g	de fraises lavées et coupées en tranches
1 œuf un peu	battu de sucre

### PRÉPARATION

1. Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter le beurre et pétrir rapidement la pâte.
2. Ajouter l'eau glacée, mélanger brièvement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, sans pétrir, couvrir et réserver au frais pendant env. 30 minutes.
3. Abaisser la pâte sur une feuille de papier cuisson d'env. 30 cm de diamètre. Disposer la pâte avec le papier cuisson sur une plaque de cuisson.
4. Badigeonner la pâte d'Ovomaltine Crunchy Cream en laissant un bord de 4 cm tout autour.
5. Répartir les fraises en tranches sur la Crunchy Cream, replier le bord de la pâte par-dessus.
6. Badigeonner la galette Ovo d'œuf, saupoudrer d'un peu de sucre.
7. Cuire pendant env. 45 minutes à 180°C dans la partie inférieure du four.
8. Sortir la galette Ovo, la laisser refroidir et la servir avec de la crème fouettée ou de la glace selon vos préférences.

Conseil: remplacer les fraises par des fruits de saison.