

## Galette du chalet

*Galette aux fruits que l'on fait souvent au chalet en raison de sa simplicité et du plaisir de profiter des petits fruits de saison. Elle se mange sans façon, à la main ou en assiette. Elle est légèrement sucrée pour laisser toute la place au goût des fruits. Comme toutes les pâtisseries rustiques, tout est à l'avenant. On peut y mettre plus ou moins de fruits, de sucre, de beurre. Elle a souvent été faite à l'oeil et le résultat n'a jamais été mauvais.*



*Si le moule est bien beurré, la galette devrait se démouler. Une fois tiédie, elle peut-être saupoudrée de sucre en poudre pour faire beau. On peut aussi la laisser refroidir et la servir dans le moule.*

*La recette suivante est la recette originale faite aux pommes et qui sert entre 8 et 10 personnes. La grosse galette du 1<sup>er</sup> septembre 2013, lors de la fête champêtre de l'Association a été faite avec un mélange de fruits, surtout des bleuets, avec des fraises, des prunes et des pommes, en triplant les quantités.*

### Pâte

- 2 tasses de farine
- ½ tasse de sucre
- 1 cuillère à table (15 ml) de poudre à pâte
- 4 oeufs
- ± ¼ de tasse d'eau
- ¼ livre de beurre bien mou
- Un peu de sel (pas besoin de sel si vous utilisez du beurre salé)

### Mélange aux fruits

- 5 pommes moyennes, pelées et coupées, (ou 1 à 2 tasses de petits fruits ou de fruits coupés)
- 1 cuillère à table (15 ml) de rhum
- ¼ tasses (75 ml) de sirop d'érable

Mélanger les fruits, le rhum et le sirop et laisser tremper. On peut omettre le rhum et le sirop, mais ils contribuent au parfum.

### Plat de cuisson

- Poêlon de fonte de 10" (ou autre plat à four un peu épais et de forme semblable) beurré généreusement. Utiliser environ 2 cuillères à table de beurre. On doit voir les traces de beurre dans le plat, c'est le secret.

## **Préparation**

Dans un grand bol, préparer la pâte en mélangeant ensemble farine, sucre, poudre à pâte et le sel. Y casser les oeufs, verser une partie de l'eau et brasser tout ensemble avec un fouet ou une fourchette comme pour une pâte à crêpe. Le mélange doit être épais mais un peu coulant. Ajouter un peu d'eau au besoin.

Mélanger directement le beurre bien mou dans la pâte, à la main ou avec le fouet. On essaie de répartir le beurre dans la pâte, mais ce n'est pas grave si ce n'est pas parfait.

Ajouter et mélanger ensuite les fruits et le jus (sirop au rhum).

Verser le mélange de pâte et de fruits dans la poêle bien beurrée et cuire au centre du four à chaleur modérée,  $\pm 325^{\circ}\text{F}$  pendant environ 50 minutes. Vérifier au bout de 45 minutes avec un couteau si le centre est cuit. La galette devrait être un peu gonflée et légèrement dorée.

Laisser reposer environ 10 minutes avant de démouler, quand le beurre est encore liquide mais que la pâte a un peu raffermi.

Manger tiède.