



Les lacquemants

Ingrédients pour 60 galettes

- 600 gr de farine de froment
- 25 g de levure chimique
- 1 jaune d'oeuf
- 200 g de beurre
- 100 g de sirop de candi
- 250 g de lait tiède
- 50 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Du sucre vanillé

Ingrédients pour le sirop

- 100 g de sirop de candi
- 125 g de sucre semoule
- 50 g de miel
- 100 g de beurre fondu
- 10 cl d'eau
- 2 c à soupe de cannelle en poudre

Préparation

1. Mélangez la farine, la levure, le sucre, le sel ;
2. Incorporez-y l'oeuf entier, le lait, le sirop de candi et le beurre fondu ;
3. Laissez reposer la pâte une bonne heure ;

4. Faites des petites boules de +/- 20g et allongez avec la paume de la main pour former une galette ovale.

Le sirop

1. Mélangez tous les ingrédients et portez à ébullition en mélangeant ;
2. Laissez refroidir.

La cuisson

1. Cuisez les galettes dans un fer à fines mailles ;
2. Dès qu'elles sortent du four, coupez-les horizontalement et tartinez-les de sirop.
3. Recouvrez-les encore de ce sirop.

Bon appétit