

## Les galettes belges du Nouvel-an



Essayez au début de l'année, en Belgique, de trouver une grand-mère qui vous sert une jatte d'un bon café revigorant sans vous proposer ses galettes au beurre, du Nouvel An.

Difficile, difficile ..... et heureusement !

**Ingrédients** Pour environ 60 galettes.

- 1 kg de farine
- 500 g margarine ou beurre
- 800 g sucre cristallisé
- 8 à 9 œufs
- 1 pincée de sel

Mélanger le sucre avec les œufs (ne pas oublier de casser les œufs !).

Ajouter la farine, puis le beurre fondu (refroidi)

**Bien** malaxer (Bien = meilleur)

Attendre une heure (même une nuit) avant de cuire.

Cuisson au fer à galettes.

