

# GALETTE CHOCOLAT BLANC & RAISINS SECS FACON BROYE

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min environ



**120 g de beurre demi-sel (ou doux)**

**1 tablette de 200 g de chocolat blanc ou l'équivalent en pistoles**

**100 g de sucre blond de canne**

**350 g de farine T65**

**1/2 sachet de poudre à lever sans phosphate**

**1 gros œuf**

**100 g de raisins secs (blonds et/ou de Smyrne)**

Préchauffer le four à 190°C.

Faire fondre sur feu doux, le beurre et le chocolat blanc (haché dans le cas d'une tablette).

Ajouter le sucre, la farine et la levure et mélanger.

Ajouter l'œuf, bien mélanger à nouveau, puis en dernier lieu, ajouter les raisins secs et mélanger rapidement de façon à bien les répartir dans la pâte.

Etaler la pâte dans un grand moule à tarte (28 cm).

Faire cuire 25 min environ jusqu'à ce que la galette soit dorée.

Laisser refroidir puis casser comme un broyé ou découper en parts avec un couteau bien tranchant.