

# LACQUEMANT À LA CAROTTE SAUVAGE



## Ingrédients pour 10 galettes

Ingédient	Quantité
<b>Cassonade brune</b>	200 g (Sirop)
<b>de miel</b>	1 càs (Sirop)
<b>d'eau</b>	1 càs (Sirop)
<b>de beurre</b>	50 g (Sirop)
<b>de fleurs d'oranger</b>	1 càc (Sirop)
<b>cannelle en poudre</b>	1 càc (Sirop)
<b>de graines de carottes dans leurs nids</b>	1 grande tasse (Sirop)
<b>de farine de blé</b>	300 g (Galettes)
<b>de levure boulangère déshydratée</b>	1 càc (Galettes)
<b>jaune d'oeuf</b>	1 (Galettes)
<b>de beurre pommade</b>	50 g (Galettes)
<b>de lait</b>	90 ml (Galettes)
<b>de sucre</b>	1 càs (Galettes)
<b>de sirop à lacquement préparé préalablement</b>	1 càs (Galettes)

## Préparation

1. Commencer par préparer le sirop en mélangeant tous les ingrédients dans une casserole, les amener à ébullition, mixé le tous, passé au chinois, laisser refroidir et réserver.

2. Pour les galettes, faire tiédir le lait avec le beurre coupé en morceau. Mélanger la farine avec la levure puis le sel, ajouter le reste des ingrédients, le lait et le beurre tiédi. Pétrir 2-3 minutes, en ajoutant un peu de farine si la pâte colle trop. Laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de

volume.

---

---

3. Laisser levé jusqu'à ce que la pâte double de volume, dans un endroit chaud. Dégazer pendant un minute et détailler la pâte en petit boudin de +/- 30g Faire cuire dans le gaufrier pour obtenir des gaufres fines.

---

---

4. Dès que la galette sort du gaufrier elle gonfle un peu : la couper horizontalement sans aller jusqu'à la séparer complètement en deux, et la fourrer à l'aide d'une spatule avec le sirop refroidi. Les lacquemants sont prêts à être mangés immédiatement mais vous pouvez aussi les préparer en avance et les réchauffer au four au dernier moment. Ils se conservent également très bien par congélation. Ils se conservent également très bien durant plusieurs semaines, complètement recouverts de sirop dans lequel ils vont confire et en deviendront d'autant plus délicieux.

---

---