

alimentarium



Galette des rois végane

Galette des rois végétane

Galette des rois

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

Crème d'amande

2 g de sucre vanillé
50 g de sucre
60 g d'amandes brutes ou blanches râpées
10 ml d'huile neutre
10 g de féculé
50 ml de crème d'amande
1 ml d'amande amère (goutte)

2 disques de pâte feuilletée de 20 cm de diamètre

1 fève

Réalisation

- Mélanger le sucre avec le sucre vanillé et l'huile.
- Ajouter ensuite la féculé en pluie et mélanger à nouveau.
- Verser la crème d'amande et l'arôme d'amande amère. Remuer à nouveau.
- Ajouter enfin la poudre d'amande et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

- Dorer le bord du premier disque de pâte feuilletée.
- Garnir avec la crème d'amande en laissant 1 cm au bord.
- Déposer la fève.
- Recouvrir avec le second disque de pâte feuilletée.
- Dorer la surface de la galette et ciseler le bord avec un couteau d'office.
- Décorer la surface avec le couteau et piquer 2 ou 3 fois la pâte.

- Cuire la galette à 200°C 10 min et 180°C 15 min avec le tirage ouvert.

- Sortir du four et laisser refroidir sur une grille avant de mettre en boîte.

Galette des campagnes

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

200 g de pomme
60 g de sucre
60 g de farine
20 g de raisins secs
60 g de poudre d'amande
40 ml de lait d'avoine
12 ml d'huile de colza

Réalisation

- Parer les pommes et les râper, réserver dans un bol.
- Ajouter les autres ingrédients et mélanger vigoureusement.
- Chauffer l'huile dans une poêle et cuire le mélange comme une galette.
- Servir chaud.