

**alimentarium**



**Galette des rois**

# Galette des rois

## Galette des rois

Recette pour 12 personnes



### Ingrédients

#### Crème d'amande:

360 g de beurre

360 g de sucre

360 g d'amandes brutes ou blanches râpées

12 oeufs

120 g de farine

360 g de crème vanille

(400g poudre pour 1 litre d'eau)

6 pincées d'amande amère (goutte)

#### Pâte feuilletée:

2 disques de 20 cm de diamètre

1 fève

### Réalisation

- Bien battre le beurre, le sucre et les amandes
- Ajouter les oeufs et bien fouetter
- Ajouter la farine, la crème d'amande et l'amande amère, puis mélanger délicatement
- Dorer le bord du 1er 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 minutes et 180°C 15 minutes avec le tirage ouvert
- Sortir du four et laisser refroidir sur une grille avant de mettre en boîte

## Galette des campagnes

Recette pour 12 personnes



### Ingrédients

600 g de pommes

180 g de sucre

180 g de farine

180 g de poudre d'amande

120 g de crème fraîche

36 g de beurre

### Réalisation

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