



Galette des rois

Galette des rois

Galette des rois

Recette pour 8 personnes



Ingrédients

Crème d'amande:

30 g de beurre

30 g de sucre

30 g d'amandes brutes ou
blanches râpées

1 oeuf

10 g de farine

30 g de crème vanille

Quelques gouttes
d'amande amère

Pâte feuilletée:

2 disques de pâte feuilletée
(20 cm de diamètre)

1 fève

Réalisation

- Préparer la crème d'amande.
- Bien battre le beurre, le sucre et la poudre d'amandes.
- Ajouter l'oeuf et bien fouetter.
- Ajouter la farine, la crème d'amande amère en infime quantité et 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 pincer le bord selon les directives reçues.
- Décorer délicatement la surface avec le couteau et piquer 2 ou 3 fois la pâte.
- Cuire la galette 200°C 10 mn et 180°C 15mn avec le tirage ouvert.
- Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.