



Galette des rois

Galette des rois

Crème d'amande

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

120 g	de beurre
120 g	de sucre
120 g	d'amandes brutes ou blanches râpées
4	œufs
40 g	de farine
120 g	de crème vanille (400g poudre pour 1 litre d'eau)
1 pincée	d'amande amère (goutte)
2 disques	de 20 cm de diamètre

Réalisation

- Bien battre le beurre, le sucre et les amandes
- Ajouter les œufs et bien fouetter
- Ajouter la farine, la crème d'amande et l'amande amère, puis mélanger délicatement
- Dorer le bord du 1^{er} 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 180°C-200°C avec le tirage ouvert 20 à 25 minutes
- Sortir du four et laisser refroidir sur une grille avant de mettre en boîte