

La galette des rois



Ingrédients pour 4 galettes individuelles ou 1 grande galette :

- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf pour la dorure et quelques gouttes de lait
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre à température ambiante
- 130 g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 2 pâtes feuilletée
- 1 fève ou 1 haricot sec

Étapes de préparation :

- 1) Fouettez le beurre avec le sucre.
- 2) Ajoutez les œufs entiers, la poudre d'amande et le sel puis fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez reposer au réfrigérateur 30 minutes.
- 3) Dans un petit bol, mélangez le jaune d'œuf et le lait. Réservez.
- 4) Étalez un premier disque de pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four, répartissez le mélange crème d'amande au centre en laissant 2,5 cm environ sur les bords pour pouvoir refermer la galette.
- 5) Placez la fève et déposez la deuxième pâte feuilletée sur le dessus. Refermez la galette en appuyant sur les bords.
- 6) Badigeonnez le dessus de la galette avec le mélange jaune d'œuf et lait et disposez au réfrigérateur pendant 30 à 45 minutes.
- 7) Badigeonnez à nouveau. Vous pouvez dessiner un motif avec le côté non tranchant d'un couteau et percer 5 trous sur le dessus pour une cuisson uniforme.

8) Mettez à cuire au four à 180° C pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

C'est prêt ! Laissez tiédir et dégustez... MIAM !

Quelques astuces :

Pour réaliser de petites galettes individuelles, vous pouvez découper des cercles de pâte feuilletée d'environ 11 cm de diamètre.

Pour une galette plus fruitée mais toute aussi gourmande, vous pouvez garnir cette dernière de pommes avec une touche de confiture de lait. Pour cela, épluchez 5 pommes et coupez-le en tranches. Faites-les revenir dans un peu de beurre à feu moyen pour que celles-ci soient fondantes (et non en compote). Lorsque celles-ci ont refroidies, ajoutez 3 grosses cuillères à soupe de confiture de lait. Ensuite, garnissez la galette de ce mélange. Poursuivez les étapes comme ci-dessus.