

Re-
Set!

GALETTE DES ROIS

POUR 6 PERSONNES



INGRÉDIENTS

POUR LA CRÈME D'AMANDE

100 G SUCRE EN POUDRE
100 G BEURRE DOUX
100 G POUDRE D'AMANDE
3 JAUNES D'ŒUFS

POUR LA GALETTE

2 ROULEAUX DE PÂTE FEUILLETÉE
1 JAUNE D'ŒUF

PRÉPARATION

RÉALISATION DE LA CRÈME D'AMANDE

Blanchir 3 jaunes d'œufs avec le sucre (battre fortement jusqu'à ce que le mélange blanchisse)

Puis ajouter la poudre d'amande et le beurre mou.

Mettre la crème d'amande dans une poche à douille.

Fouetter 1 jaune d'œuf avec un peu d'eau pour réaliser la dorure.

MONTAGE DE LA GALETTE

Déposer les deux rouleaux de pâte feuilletée sur votre plan de travail.

Découper deux ronds de pâte à l'aide d'une pointe de couteau (il est aussi possible d'utiliser une assiette plate retournée pour tracer le rond).

Sur le premier fond de pâte, passer le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau sur 1 cm vers l'extérieur.

Garnir avec de la crème d'amande sur environ 1 cm de hauteur, puis déposer la fève.

Déposer sur le dessus le deuxième fond de pâte, puis presser délicatement avec le pouce tout autour de la galette pour bien la fermer.

Placer la galette sur une feuille de papier sulfurisé, puis placer au congélateur environ 1 heure.

Préchauffer le four à 200°C et sortir la galette du congélateur.

Badigeonner une première fois la dorure, attendre 5 minutes, puis badigeonner à nouveau.

Pour réaliser de jolies courbes sur le dessus, utiliser la pointe d'un couteau, attention de ne pas percer la pâte.

À l'aide de la pointe d'un couteau, creuser un petit trou au centre de la galette.

Enfourner pendant 10 min, puis baisser la température à 180 °C et poursuivre la cuisson durant 20 min.

Laisser tiédir sur une grille avant de déguster.

