

GALETTE DES ROIS AMANDES & FRAMBOISES



Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- Poudre d'amande 150g
- Beurre doux ou 1/2 sel 150g
- Sucre blanc en poudre 100g
- Framboises (fraîches ou surgelées selon la saison) 150g
- 3 œufs

Pour la dorure :

- Jaune d'œuf x1
- Lait ou eau 1 càs

Astuces :

- Remplacer les framboises par un mélange de fruits rouges : myrtilles, groseilles, fraises.
- Choisissez des pâtes feuilletées de qualité pour une bonne galette des rois.

Préparation : 20 minutes | Repos au frais : 1h
Cuisson : 30 minutes | Pour 1 galette de 6 à 8 personnes

1. Dans un mixeur : broyer les framboises.
2. Dans un saladier : mélanger les œufs, le beurre fondu, le sucre, les framboises et la poudre d'amandes.
3. Laisser reposer votre préparation 1h au frais (elle doit durcir pour l'étaler plus facilement par la suite).
4. Après avoir laissé reposer la préparation, préchauffer le four à 180°C.
5. Sur une plaque à pâtisserie : poser la 1ère pâte feuilletée. Étaler la préparation en laissant 3 cm sur les bords et déposer la fève.
6. Déposer par-dessus la 2ème pâte feuilletée, refermer les bords pour éviter que la crème de framboises ne déborde.
7. À l'aide d'un couteau : faire des décorations sur le dessus de la galette.
8. Dans un bol : mélanger un jaune d'œuf et le lait puis l'étaler sur la galette à l'aide d'un pinceau en silicone.
9. Laisser cuire 30 minutes (elle doit doré) puis laisser reposer quelques minutes avant de découper en parts.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr