

GALETTE DES ROIS À LA CRÈME D'AMANDES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- Poudre d'amandes 150g
- Beurre (doux ou ½ sel) 150g
- Sucre blanc, roux ou cassonade 150g
- 3 œufs
- Facultatif : arôme amande

Pour la dorure :

- Jaune d'œuf x1
- Lait ou eau 1 càs

Astuces :

- Remplacer les amandes par des noix ou pistaches.
- Ajouter à la préparation 100g de framboises mixées (fraîches ou surgelées selon la saison) et réduire le sucre à 100g.
- Choisissez des pâtes feuilletées de qualité pour une bonne galette des rois.

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

1. Dans un saladier : préparer la **crème d'amandes**. Mélanger les œufs, le beurre fondu, la poudre d'amandes et le sucre (+/- l'arôme amande).
2. Laisser reposer votre préparation **30 minutes au frais** (elle va durcir pour s'étaler plus facilement par la suite).
3. Sur une grille à pâtisserie : poser la 1ère pâte feuilletée et piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.
4. Étaler la préparation en laissant 3 cm sur les bords et déposer la **fève**.
5. Déposer par-dessus la 2ème pâte feuilletée, refermer les bords pour éviter que la crème d'amandes ne déborde.
6. 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**.
7. À l'aide d'un couteau : faire des décorations sur le dessus de la galette et faire quelques petits trous pour éviter que la galette ne gonfle à la cuisson.
8. Enfourner à **180°C** pendant environ **30 minutes** (elle doit dorer) puis laisser reposer quelques minutes avant de découper en parts.



@Recettes100faim.fr