

GALETTE DES ROIS POUR 8 PERSONNES

Cours du 19 décembre 2018 – Intervenant Christian Robin

Ingrédients

2 pâtes feuilletées
125 g de beurre
125 g de poudre d'amandes
125 g de sucre en poudre
3 œufs dont 1 pour la dorure
½ cuil à café d'extrait d'amande amère
Un peu de rhum
1 fève, 1 couronne
¼ l de crème pâtissière à réaliser
ou ½ sachet de crème pâtissière en poudre



Préparation

1. Ramollir le beurre (beurre pommade)
2. Mélanger le beurre avec le sucre à l'aide d'une spatule, pendant 5 min pour faire fondre le sucre ; ajouter 1 œuf, mélanger
3. Ajouter la moitié de la poudre d'amandes, mélanger
4. Ajouter le 2ème œuf, l'autre moitié de la poudre d'amandes, quelques gouttes de rhum, mélanger avec l'amande amère
5. Ajouter la crème pâtissière froide, qui peut être faite la veille, mélanger
6. Dérouler la pâte feuilletée
7. Etaler la préparation en laissant un bord d'1,5 cm
8. Ajouter la fève
9. Passer un peu d'eau sur le bord laissé vide
10. Déposer la deuxième pâte feuilletée sur l'ensemble
11. Souder avec une fourchette pour souder la pâte sur le bord de la pâte feuilletée
12. Préchauffer le four à 200°C
13. Dorer la pâte : mélanger 1 œuf entier et un peu de sel et badigeonner à l'aide d'un pinceau
14. Faire un dessin sur la pâte et la piquer d'une dizaine de trous avec un couteau
15. Enfournier la galette 10 mn pour qu'elle soit bien dorée, puis baisser à 160°C/170°C pendant 20 mn (à surveiller selon le four)

