

Recette du Mois

LA GALETTE DES ROIS



6/8
personnes



Ustensiles

- Un saladier + un fouet
- Un rouleau à pâtisserie
- Une plaque de cuisson
- Du papier sulfurisé
- Un pinceau de cuisine

Ingédients

Pour la Galette

- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
1 fève (facultatif, mais traditionnel)
1 jaune d'œuf (pour la dorure)
1 couronne

Pour la Crème d'Amande

- 100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre ramolli
2 œufs
1 c. à soupe de rhum (optionnel)



Préparation

Préparer la crème d'amande

Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Incorporez ensuite les œufs un à un tout en continuant de mélanger.

Ajoutez la poudre d'amandes et le rhum (si vous en utilisez) et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Votre crème d'amande est prête.

Assembler la galette

Déroulez la première pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez la crème d'amande en laissant 2 cm de bord libre. Placez la fève dans la crème, en évitant le centre.

Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée. Pressez légèrement les bords pour souder les deux pâtes. Vous pouvez les humidifier légèrement avec de l'eau pour faciliter l'adhésion.

Dorer et décorer

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la galette avec le jaune d'œuf mélangé à une cuillère d'eau pour une dorure uniforme. À l'aide d'un couteau, dessinez des motifs décoratifs sur la surface de la galette sans percer la pâte.

Réalisez quelques petites incisions sur la galette pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson.

Cuisson de la galette

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Enfournez la galette pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante.

Laissez tiédir la galette avant de la servir. Traditionnellement, elle est accompagnée d'un verre de cidre doux.