

Recette du Mois

LA GALETTE DES ROIS



La Pâte

120 g de farine de riz
80 g Maïzena
1 c. à soupe Gomme guar
1 pincée Sel
150 g Margarine végétale
100 g Eau



6/8
personnes



Ingédients

La Crème d'Amande

75 g d'amandes
75 g de poudre d'amandes
5 cl de huile d'amande
65 g de sirop d'agave
1 œufs
1 c. à soupe de rhum (optionnel)

La Dorure et Décos

1 fève (facultatif)
1 jaune d'œuf
1 couronne



Préparation

• Étape 1

Dans un premier temps, préparez la pâte feuilletée sans gluten et sans lactose. Pour cela, mélangez la farine de riz, la Maïzena, la gomme guar et le sel. Ajoutez 50 g de margarine végétale. Pétrissez la pâte du bout des doigts. Ajoutez progressivement un peu d'eau. Mélangez la pâte et ajoutez de l'eau jusqu'à obtention d'une boule homogène. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et placez-la 20 minutes au frais.

• Étape 2

Farinez légèrement votre plan de travail avec un peu de farine de riz. Disposez la pâte et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur. Placez la margarine végétale au centre de la pâte. Rabattez les 4 coins afin « d'enfermer » la margarine dans la pâte.

• Étape 3

Étendez la pâte de façon à former un rectangle. Rabattez le haut vers le centre, puis le bas vers le centre. Placez 20 minutes au frais. Renouvez l'opération 5 fois supplémentaires en plaçant bien la pâte au réfrigérateur entre chaque manipulation. Réservez la pâte feuilletée.

• Étape 4

Préparez la crème d'amandes. Mélangez l'amande à tartiner, la poudre d'amandes, l'œuf, l'huile d'amande, le sirop d'agave et le rhum. Vous devez obtenir une crème lisse et homogène.

• Étape 5

Procédez au montage de la galette. Pour cela, étalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail. Découpez 2 cercles de même taille. Répartissez la crème d'amandes sur l'un des disques à l'aide d'une spatule ou d'une poche à douille. Disposez la fève. Recouvrez avec le second disque de pâte feuilletée.

• Étape 6

Fouettez légèrement le jaune d'œuf. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de la galette des rois de jaune d'œuf. Dessinez des décors à l'aide d'une lame de couteau. Enfournez la galette pendant 10 minutes (à 200°C). Poursuivez la cuisson pendant 20 minutes en baissant la température du four à 170°C. Lorsque la galette des rois est bien cuite, sortez-la du four et faites-la refroidir avant de la déguster.