

Galette des Rois

CUISIMAGES

Réf :
5494

Type :
Gâteaux

Préparation :
15 min
Repos: 1 H

Cuisson :
30 min
A 220°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 3 œufs
- arôme d'amande amère
- 2 pâtes feuilletées
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 1 fève



Mélangez le sucre et le beurre ramolli coupé en morceaux.

Ajoutez la poudre d'amande.



Ajoutez 2 œufs entiers, 1 à 2 gouttes d'arôme et mélangez ; la pâte doit être consistante.

Mélangez le jaune d'œuf restant avec 1 cuillère à soupe d'eau, 1 pincée de sel et 1 pincée de sucre.



Badigeonnez le pourtour d'1 pâte feuilletée avec le jaune d'œuf et répartissez la pâte d'amande au milieu, sans oublier la fève...

Décorez le dessus de la seconde pâte à l'aide d'un couteau, sans la percer et recouvrez la pâte d'amande.



Aplatissez le tour pour que les pâtes feuilletées adhèrent bien entre elles et entaillez en biseau tout le tour de la galette. Entreposez la au moins 1 heure dans le réfrigérateur.

Badigeonnez la galette de jaune d'œuf, et percez la au milieu. Versez de l'eau sur la plaque du four et enfournez à mi hauteur à 220°C pendant 30 min.



Conseils
Variante
Vin

Muscats Beaumes de Venise