

# Galette des Rois à la crème d'amande

CUISIMAGES

Réf :  
**5497**

Type :  
Gâteau

Préparation :  
15 min  
Repos: 1H

Cuisson :  
10min210°C  
20min170°C

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 8/10 personnes

- 150g de poudre d'amande
- 150g de sucre
- 75g de beurre
- 4 oeufs
- 2 pâtes feuilletées
- 1 fève
- arôme d'amande amère (facultatif)

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)

CUISICOURS  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Chauffez le saladier, puis faites fondre le beurre coupé en dés, à l'aide d'une maryse.

Ajoutez le sucre tout en continuant de mélanger.



Versez la poudre d'amande tamisée.

Incorporez ensuite 3 œufs entiers.



Mélangez rapidement afin d'obtenir une crème épaisse et homogène.

Ajoutez quelques gouttes d'arôme d'amande amère.

Étalez cette crème d'amande sur une pâte feuilletée. Humidifiez le pourtour.



Déposez la fève et recouvrez de la seconde pâte feuilletée.

Chiquetez les bords en pinçant la pâte entre le pouce et l'index...et en incisant avec la pointe d'un couteau.



Dorez à l'œuf (jaune d'œuf + eau)

Créer le décor à l'aide de la pointe d'un couteau et percez « une cheminée » centrale.

Entreposez dans le réfrigérateur pendant 1H.

Faites cuire la galette 10 min dans un four préchauffé à 210°C, puis 20 min à 170°C.



## Conseils Variante Vin

Beaumes de Venise, Champagne,