

GALETTE DES ROIS



Ingédients



- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf (dorure)
- 60g de sucre (sirop)
- 5cL d'eau +/- arôme (sirop)
- 1 fève

Pour la crème pâtissière

- 16cl de lait
- 1/3 de gousse de vanille
- 40g de sucre
- 15g de farine
- 2 jaunes d'œuf

Pour la crème d'amandes

- 80g de beurre mou
- 40g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 140g de poudre d'amandes
- 1 gros œuf
- 1 c. à c. d'arôme d'amende amer



Préparation

Pour la crème pâtissière :

- Faites bouillir le lait et la vanille fendue en deux.
- Dans un saladier, mélangez le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine. Versez le lait bouillant sur l'appareil. Mélangez au fouet.
- Reversez l'appareil dans la casserole et mettez sur le feu à feu doux en remuant. Laissez la crème épaissir tout en remuant et stoppez la cuisson. Versez dans un bol et réservez jusqu'à complet refroidissement.

Pour la crème d'amandes :

- Mélangez dans un bol le sucre et l'œuf. Ajoutez les autres ingrédients. Mélangez au fouet.

Assemblage :

- Mélangez la crème d'amende et la crème pâtissière.
- Étalez un premier disque de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Piquez la pâte avec une fourchette. Versez la crème jusqu'à deux centimètres des bords. Ajoutez la fève.
- Avec un pinceau, badigeonnez d'eau les rebords de la pâte.
- Recouvrez du deuxième disque. Soudez bien les bords.
- Décorez votre galette au couteau sans percer la pâte. Badigeonnez de jaune d'œuf au pinceau.
- Enfournez pendant 30 à 35 minutes à 200°C, jusqu'à ce que la galette soit dorée.

Finitions :

- Préparez le sirop (eau et sucre +/- arôme). Nappez la galette dès la sortie du four.

