

Galette des Rois

Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 60g de beurre
- 150g de poudre d'amandes
- 4 œufs + 1 jaune d'œuf pour faire dorer la galette
- 100g de sucre en poudre
- un peu d'eau
- 1 fève (ou plus!) et une (plusieurs) couronne.



Préparation de la crème d'amandes :

- Blanchir les 4 jaunes d'œufs avec le sucre.
- Ajoutez la poudre d'amandes et le beurre fondu, puis mélangez.
- Montez les blancs en neige.
- Prendre 4 cuillères à soupe de blancs en neige et mélangez délicatement à la crème d'amandes. Plus on ajoute de blancs, plus la crème d'amandes est légère et aérée.

Préchauffez votre four à 180°C.

Le montage :

- Dans un plat allant au four, étalez la première pâte feuilletée.
- Déposez la crème d'amandes au centre et étalez uniformément jusqu'à 2cm du bord environ.
- placez la (les) fève(s) sur la partie extérieure de la galette.
- humidifiez les bords de la pâte feuilletée, et superposez la deuxième pâte feuilletée.
- Faire des dessins avec une fourchette, et badigeonnez la pâte feuilletée de jaune d'œuf pour qu'elle soit dorée à la sortie du four.
- Enfournez la galette 35-40 minutes à 180°C.
- Servez tiède.