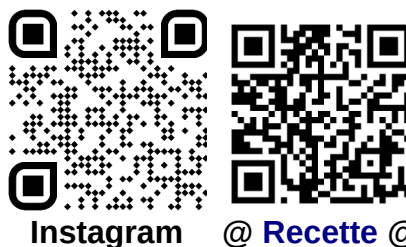


Galette des Rois



17

Ingrédients pour une galette de 6 à 8 personnes) :

90 g de sucre blanc en poudre

90 g de petits suisses

2 œufs frais

125 g de poudre d'amande

Pour parfumer votre crème d'amande : 2 càc de rhum ambré

2 disques de pâte feuilletée pur beurre de très bonne qualité

* Pour dorer la galette : 1 jaune d'œuf dilué dans 2 càc d'eau

* Pour la finition brillante : 1 càs d'eau bouillante mélangée à 1 càs de sucre vanillé maison (ou à défaut du sucre blanc)

Fouetter le sucre et les petits-suisses. Ajouter les œufs, mélanger. Puis la poudre d'amande, mélanger à nouveau. Enfin parfumer votre crème. Filmer au contact et réserver au frais 1 heure au moins.

Découper un disque de 25 cm dans la pâte puis un autre de 26 cm. Remettre au frigo le disque de 26 cm.

Déposer le disque le plus petit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner le pourtour d'eau tiède sur environ 2 cm (pour aider à sceller le disque qui va venir dessus). Verser la crème d'amande au centre en laissant bien 2 cm sur les bords. Poser votre fève.

Recouvrir alors de votre deuxième disque bien froid. Sceller le pourtour en appuyant avec vos doigts tout en évitant le bord limite de la galette, sous peine que votre feuilletage ne lève pas. Chiqueter avec le dos d'un couteau.

Badigeonner juste ce qu'il faut la surface de votre galette avec la dorure en évitant d'en faire couler sur les bords.

Réserver au frais pendant 30 minutes au moins. Préchauffer votre four à 180°C

Sortir la galette, la badigeonner une deuxième fois. Faire un trou en son centre pour laisser la vapeur s'échapper et ainsi éviter qu'elle ne gonfle. Puis dessiner des motifs avec le dos d'un couteau toujours.

Enfourner 30 à 35 minutes selon votre four. La galette doit être bien dorée dessus et dessous. Si le dessus colore trop vite, recouvrir d'une feuille d'aluminium.

Sortir du four, débarrasser sur une grille.

Préparer alors votre sirop pour la finition, et badigeonner à l'aide d'un pinceau la surface encore tiède de la galette.