



GALETTE DES ROIS

Denrées	Unités	Quantités	
		Base	6 pers.
pâte feuilletée pur beurre	rouleau 230 g		2
beurre	g		100
sucré glace	g		80
sucré poudre	g		50
poudre d'amandes	g		125
oeufs	pièce		3
rhum	cc		1
extrait amande amère	goutte		20
jaune d'oeuf	pièce		1
eau			

TECHNIQUE	REMARQUES
Dans un bol, faire ramollir le beurre en pommade au four micro-ondes.	
Mélanger à l'aide d'un fouet à main, dans un saladier les oeufs, le sucre, le beurre, la poudre d'amandes, le rhum et l'extrait d'amande. On obtient ainsi une crème d'amandes. Couvrir d'un film plastique et réserver au frais pendant 30 min.	
Préchauffer le four à 210 °C. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé une plaque de cuisson.	
Dérouler un rouleau de pâte feuilletée et le déposer sur la plaque. Déposer au centre du cercle de pâte, la crème d'amandes refroidie et la fève. Badigeonner le pourtour de la pâte avec le jaune d'oeuf et l'eau mélangés dans un petit bol. Déposer par-dessus le second cercle de pâte. Bien souder les bords de la galette. Faire délicatement des entailles sur tout le pourtour de la galette. Réserver au frais pendant 30 min.	
Dorer le dessus de la galette avec le reste du mélange jaune d'oeuf et eau (dorure) puis le strier avec le dos d'un couteau.	
Baisser le thermostat du four à 190°C et enfourner la galette pour 30 min. environ. Déguster tiède ou froide.	

Matériel

Préparation
grand saladier
bol
fouet à main

Cuisson
plaque de cuisson
papier sulfurisé

Self
portionner pour la vente

POINTS à RISQUES

Méthode:
cassage des oeufs
utilisation de la dorure

Mesures préventives

casser les oeufs séparément
couvrir et réserver au froid la crème et la dorure.