TOUS EN CUISINE !

LA RECETTE DE LA

GALETTE DES ROIS

6 | 50MIN | NIVEAU

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mélanger la poudre d'amende et le sucre glace puis incorporer le beurre mou et enfin les œufs battus en omelette. Etaler une pâte feuilletée, la garnir et ajouter une fève.
- Refermer avec la seconde pâte feuilletée: pour cela, humidifier le bord de la 1ère pâte et avec le dos du manche d'une petite cuillère, aplatir les deux pâtes l'une sur l'autre. Mélanger un jaune d'œuf avec un peu de sucre glace : badigeonner l'ensemble sur la galette afin qu'elle dore bien au four.
- Faire cuire 25 à 30 min à 200°C en commençant la cuisson en haut du four et redescendre la galette à mi-cuisson au milieu du four.

Recette réalisée par Catherine Delaunay

Deux petites astuces :
« Personnalisez votre galette en dessinant avec la pointe d'un couteau de jolis arabesques ou motifs sur le dessus de votre galette. Elle sera magnifique ! Et vous pouvez, sans problème, la faire la veille auquel cas, il suffira de la repasser 5-10 min au four (150°) avant de la servir.»

La liste de courses

INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées rondes
125g de poudre d'amande
125g de sucre glace
125g de beurre mou
2 œufs

Pour le glaçage :
1 jaune d'œuf
1 peu de sucre glace

Les Jamelles

www.les-jamelles.com
contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France