

Galette des rois : la meilleure recette

Préparation 15 mn

Cuisson 30 mn

Repos 30 mn

Temps Total 1 h 15 mn



Ingrédients / pour 8 personnes

- Pâte feuilletée : 2
- Beurre : 100 g
- Poudre d'amande : 125 g
- Sucre : 100 g
- Œuf : 3
- Amande : 1 poignée

Préparation Galette des rois : la meilleure recette !



ajoutez une poignée d'amandes entières concassées.

1. Dans un saladier, **mélangez** le beurre mou avec le sucre en poudre et la poudre d'amande. **Ajoutez** les 2 œufs l'un après l'autre, après les avoir bien incorporés à chaque fois. Pour donner du croquant à la galette,



2. **Déroulez** une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, **humidifiez** les bords de la pâte sans déborder vers l'extérieur.



3. **Répartissez** la crème d'amande au centre de la pâte. Pour les amateurs de tradition, c'est le moment de mettre la fève.



4. **Déposez** délicatement une seconde pâte feuilletée sur la première. **Appuyez** sur les bords de la galette avec les doigts pour qu'ils adhèrent bien, puis **repliez**-les vers l'intérieur jusqu'à la garniture pour bien enfermer cette dernière. **Appuyez** de

nouveau avec les doigts sur les bords, puis **faites** des entailles avec la pointe d'un couteau.



5. **Mélangez** un œuf avec une cuillère à café de lait, puis **badigeonnez**-en la galette une première fois. **Placez**-la au réfrigérateur pendant 30 minutes, puis **badigeonnez**-la de nouveau.

Attention à ne pas déborder sur les côtés de la galette en badigeonnant, car cela aurait pour effet d'empêcher la pâte feuilletée de monter.



5. Pour finir avec la pointe d'un couteau, **dessinez** des diagonales sur la galette, ou toute autre forme que vous souhaitez (épis, couronne, etc). **Enfournez** à 240°C pendant 10 minutes, puis **baissez** la

température à 180°C pour les 20 dernières minutes de cuisson.