

Galette des rois.



1 galette



20 min



45 min



Cidre de Normandie. Fruité et acidulé.



INGRÉDIENTS.

- 2 pâtes feuilletées
- 3 œufs (dont 1 pour la dorure)
- 150g de poudre d'amande
- 100g de sucre
- 100g de beurre pommade
- 1 gousse de vanille
- 2 c. à soupe de rhum

PRÉPARATION.

1. Fendez la gousse de vanille pour en récupérer les graines.
2. Fouettez le beurre avec le sucre et ajoutez-y 2 œufs puis la vanille.
3. Ajoutez la poudre d'amande, le rhum et mélangez.
4. Etalez les pâtes feuilletée et détaillez-les en deux cercles identiques.
5. Etalez la crème d'amande sur la première en laissant un rebord de 3 cm.
6. Disposez la fève dans la crème d'amande, humidifiez les bords et disposez le deuxième disque de pâte feuilletée par-dessus.
7. Soudez les bords de votre galette et badigeonnez-la de l'œuf restant, préalablement battu.
8. Décorez votre galette à l'aide d'une pointe de couteau et entreposez-la au réfrigérateur pour 1h (toute la nuit, idéalement).
9. Préchauffez votre four à 180°C et enfournez 45 minutes.

SUGGESTION.

Pour encore plus de gourmandise, intégrez 30 à 50g de crème pâtissière à votre crème d'amande !



DES HALLES
ET DES
GOURMETS