

Galette des rois

à la crème d'amande



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

30 minutes

Portions :

8 personnes

Ingrédients :

- 70 g de beurre*
- 40 g de sucre de canne
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf*
- 150 g de poudre d'amande*
- 1 c à c d'extrait d'amande amère*
- 2 bouchons de rhum (facultatif)
- 2 pâtes feuilletées*
- 1 fève

1. Dans un cul-de-poule, blanchir le beurre mou, le sucre et le sucre vanillé.
2. Incorporer les œufs entiers.
3. Ajouter la poudre d'amande, l'extrait d'amande amère, le rhum et mélanger.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Dérouler la première pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie, garnir en égalisant la surface et en laissant un espace de 3 cm sur les bords ; ne pas oublier la fève !
6. Badigeonner les bords de la pâte d'eau.
7. Dérouler la seconde pâte feuilletée, la poser sur la garniture en soudant les bords, puis les chiquer (les enfoncer délicatement à l'aide d'un couteau à bout rond).
8. Retourner la galette pour qu'elle soit parfaitement lisse et plate, puis la dorer avec le jaune d'œuf.
9. Enfourner 30 minutes à 180 °C et déguster tiède.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozua, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr