



## Galette des Rois par Petit Bazar de Fille

[www.petitbazardefille.com](http://www.petitbazardefille.com)

**Temps de préparation :** 15 min

**Temps de cuisson :** 20-25 min à 200°C

Pour 8 personnes

### INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletés
- 150 gr de poudre d'amandes
- 125 gr de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé
- 90 gr de beurre mou (ou fondu)
- 2 cuillères à soupe de farine fluide
- 2 œufs
- quelques gouttes d'extrait d'amandes amères
- 1 jaune d'œuf et 1 cuillère à soupe de lait pour faire dorer la galette
- Option : 1 cuillère à café de fleur d'oranger ou de rhum.



### PRÉPARATION

- 1/ Préchauffer votre four à 200°C (Th 7). Dans un saladier, mélanger le sucre, la poudre d'amande et les deux cuillères de farine.
- 2/ Faites fondre le beurre à la casserole ou au micro-ondes (ou utiliser du beurre mou, sorti longtemps à l'avance du frigo).
- 3/ Ajouter le beurre et les deux œufs dans le saladier et mélanger le tout (vous devez obtenir une pâte épaisse, si elle est un peu trop liquide, il suffit de rajouter un peu de farine). Ajoutez les quelques gouttes d'amandes amères et mélanger de nouveau. Votre préparation doit vraiment bien se tenir et être très épaisse, n'hésitez pas à rajouter un peu de poudre d'amandes ou de sucre, ou de farine pour l'épaissir. (Option : ajoutez une cuillère à soupe de fleur d'oranger ou de rhum)
- 4/ Dérouler votre première pâte feuilletée sur la plaque de votre four.
- 5/ Verser la préparation de frangipane au centre de la pâte feuilletée.
- 6/ Étaler votre frangipane sur la pâte feuilletée en laissant au moins 3 centimètres sur le bord. Placer la fève dans votre galette.
- 7/ A l'aide d'un pinceau de cuisine ou alors avec votre doigt, mouiller la première pâte feuilletée avec de l'eau sur les 3 centimètres de bord. Recouvrez ensuite avec la deuxième pâte feuilletée. Pressez légèrement les bords des pâtes l'un contre l'autre pour que les deux pâtes se « collent » grâce à l'eau en faisant attention de ne pas écraser la pâte au dessus de la frangipane.
- 8/ Ensuite, mouiller de nouveau avec de l'eau le bord de la pâte et retourner les bords sur l'intérieur sur 1 centimètre environ pour refermer la galette.
- 9/ A l'aide d'un couteau à bout rond, tracer des lignes sur votre galette pour la « décoration ». Avec un couteau pointu, faites une croix au centre pour percer la pâte supérieure, cela permettra à l'air de s'échapper pendant la cuisson.
- 10/ Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf et une cuillère à soupe de lait. Badigeonner votre galette avec un pinceau de cuisine avec l'œuf/lait.
- 11/ Enfourner votre galette pour 20 à 25 minutes. Surveillez la cuisson, pour que la galette ne « crame pas » ! A la sortie du four, la galette sera sûrement gonflée d'air, laissez-la reposer et dégonfler tranquillement.

### TRUCS & ASTUCES

Pour varier un peu le goût de votre frangipane, vous pouvez diviser de moitié la poudre d'amandes et la remplacer par de la **poudre de noisettes**.

Pour les pâtes feuilletées, sortez-les au dernier moment du frigo, de cette façon là, lorsque vous allez mettre la deuxième pâte pour fermer la galette, celle-ci ne sera pas trop molle et elle sera plus facile à manier.

*Cette recette vient de mon ancien blog de cuisine, Cuisine de Filles ;)*