

Galette des Rois

A la crème d'amandes

Pour 8 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées (maison ou pas)
- 3 œufs entiers + 1 jaune
- 150g de beurre mou
- 150g de poudre d'amandes
- 150g de sucre glace
- 2 belles cs de Maïzena
- 1 cc d'extrait d'amande amère ou 1cs de Rhum
- Sirop de canne



Ustensiles spécifiques : un saladier, une toile siliconée ou du papier sulfurisé et un pinceau !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Dans un saladier, mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la maïzena.
- Ajouter le beurre mou et mélanger encore.
- Ajouter les œufs. Bien mélanger jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Ajouter l'extrait d'amande.
- Réfrigérer 20 min si la crème un peu liquide.
- Placer 1 pâte feuilletée sur une grille recouverte de papier sulfurisé ou d'une toile siliconée.
- Retirer un bon centimètre de pâte pour que ce disque soit inférieur au second.
- Placer la crème obtenue sur la pâte.
- Cachée une fève.
- Recouvrir du 2^{ème} disque de pâte feuilletée, en collant les bords à l'aide du jaune d'œuf. Les pincer et avec la pointe d'un couteau, faire des traits sur le pourtour tous les cm environ.
- Faire des dessins sur le dessus avec le dos d'un couteau et badigeonner avec le jaune d'œuf. Piquer un peu cette pâte pour éviter qu'elle ne gonfle trop.
- Garder au frais 15 min.
- Enfourner pendant 35 min à 180°C environ.
- A la sortie du four, napper d'un peu de sirop de canne pour faire briller.
- Laisser tiédir puis déguster sans modération!

Bon appétit !!!!