

# Galette des rois

## crème d'amandes & pralines roses

### **Pour 1 galette**

Préparation : 35 min - Repos – 30 mn - Cuisson : 35 min

### **Ingrédients :**

- 2 pâtes feuilletées (maison ou pas)
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève
- \*Pour la crème d'amandes :
  - 150g de pralines roses
  - 60g de beurre mou
  - 30g de miel
  - 1 œuf
  - 60g de crème liquide
  - 30g de crème épaisse
  - 1/2cc d'extrait de vanille liquide
  - 150g de poudre d'amandes



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une spatule, une toile siliconée ou du papier sulfurisé !

### **Réalisation :**

- Concasser finement les pralines roses et réserver 1 cs de petits morceaux pour la décoration.
- Dans un saladier fouetter ensemble le beurre, le miel et l'œuf.
- Ajouter les crèmes et la vanille. Bien mélanger entre chaque ajout pour lisser la crème.
- Incorporer la poudre d'amandes et les pralines concassées, puis mélanger pour obtenir une crème homogène qui ne coule pas.
- Réserver quelques minutes au frais.
- Etaler la 1<sup>ère</sup> pâte. Enlever 1cm de pâte sur tout le tour (pour que la pâte soit plus petite que la 2<sup>ème</sup>).
- Badigeonner le bord de jaune d'œuf sur 1 cm.
- Déposer la crème sur le disque. Placer la fève.
- Recouvrir du second disque de pâte et couper l'excédent de pâte s'il dépasse du 1<sup>er</sup>.
- Souder les bords en appuyant au ras de la crème et non sur le bord.
- Placer au frais 15 min.
- Pincer les bords et badigeonner le dessus de la galette de jaune d'œuf, sans atteindre le bord.
- Placer de nouveau au frais durant 15 min.
- Badigeonner de nouveau de jaune d'œuf.
- Dessiner le motif choisi à l'aide du dos de la lame d'un couteau.
- Faire quelques trous à l'aide de la pointe d'un couteau sur la pâte.
- Enfourner au four préchauffé à 180°C durant 30 min.

Bon appétit !!!!