

Galette du Roi Soleil

Pour 6 Personnes

Préparation : 15 min – Repos 1h15 - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 80 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre
- 20 g de beurre
- 50g de lait
- 1 œuf
- 1 cc de Maïzena
- 1 cc de rhum
- 50g de pépites de chocolat
- 1cs de lait
- 1cc de sucre



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, une cuillère magique, une spatule coudée, une fève, un ramequin, un pinceau alimentaire, une toile siliconée et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

***Crème pâtissière à l'amande :**

- Dans une casserole, battre le sucre et l'œuf.
- Dans un cul-de-poule, mélanger la Maïzena et le lait avec la cuillère magique.
- Ajouter ce mélange dans la casserole et fouetter de nouveau.
- Cuire à feu doux jusqu'à ébullition en fouettant non-stop +/-10min.
- Lorsque le mélange a épaissi, retirer du feu le beurre coupé en dés et le rhum.
- Ajouter la poudre d'amandes et lisser.
- Remettre le tout dans le cul-de-poule et laisser refroidir à température ambiante une petite heure.

***Montage :**

- Poser la toile siliconée sur la plaque aluminium perforée.
- Déposer un rond de pâte feuilletée.
- Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Napper toute la surface de crème d'amandes refroidie à l'aide de la spatule coudée.
- Parsemer les pépites de chocolat sur la crème.
- Ajouter une fève.
- Déposer la 2^{ème} pâte sur la 1^{ère}.
- A l'aide d'une corne, couper le rond en 4, puis chaque quart en 3 bandes pour en avoir 12 au total. Cela forme les rayons du soleil.
- Retirer le ramequin et mettre dedans la cuillère à soupe de lait et la cuillère à café de sucre pour faire la dorure.

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

- Napper la surface et les rayons de cette préparation à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Laisser reposer le tout au réfrigérateur 15 min, le temps de préchauffer le four.
- Préchauffer le four à 180°C et enfourner durant 35 min.
- Laisser tiédir avant de déguster.

Bon appétit !



Toile siliconée Silpat



Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle