

Galette des Rois, mode d'emploi



Préparation: 15 min

Cuisson: 35 à 45 min

Ingrédients :

400 à 500 g de pâte feuilletée

2 œufs + 1 pour dorer

120 g de poudre d'amandes

80 g de sucre

80 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé ou quelques gouttes d'extrait d'amande amère

10g de maïzena

10cl de lait

1 cuillère à soupe de rhum

Battre les œufs avec le sucre. Ajouter la maïzena délayée dans le lait froid, mélanger.

Faire cuire à feu doux jusqu'à ébullition sans cesser de remuer. Laisser épaissir la crème quelques secondes puis retirer du feu. Ajouter la poudre d'amandes, la vanille, le beurre coupé en morceaux et le rhum. Réserver. Diviser la pâte feuilletée en deux, étaler au rouleau sur un demi-centimètre d'épaisseur. Découper deux cercles de pâte de taille différente. Déposer le petit cercle sur la plaque du four, le garnir avec la crème d'amandes en laissant un rebord de 2 cm. Recouvrir du grand cercle, souder les bords en humectant avec de l'eau et en appuyant avec les doigts. Dorer le dessus de la pâte avec un jaune d'œuf puis à l'aide d'un couteau, décorer d'un dessin (une rosace, un damier...)

Faire cuire dans le bas du four à 200° pendant 35 à 45min. La galette est cuite lorsqu'en la soulevant, elle ne plisse plus.
