

- ⇒ 2 pâtes feuilletées végétales
- ⇒ 250 g de poudre d'amandes
- ⇒ 100 g de sucre complet
- ⇒ 30 g de maïzena
- ⇒ 3 cuillères à soupe de purée d'amandes
- ⇒ 3 cuillères à soupe de crème d'amande + un peu pour la dorure
- ⇒ 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère
- ⇒ 1 fève

Recette à partager
Galette des rois vegan



Recette extraite du site : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Galette-des-rois-vegan-3596222>

janvier 2020

1. Mélangez les ingrédients secs puis ajoutez la purée d'amandes, la crème d'amande et l'extrait d'amande amère. Mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une frangipane bien homogène.

2. Préchauffez le four à 180° C. Déroulez une pâte feuilletée avec sa feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail. Etalez généreusement la frangipane sans recouvrir les bords (laissez 2 cm de libre) et placez la fève.

3. Déroulez la seconde pâte feuilletée pour refermer la galette. Soudez les bords en pressant du bout de doigts. Faites une petite entaille au milieu de la galette puis dessinez les motifs à l'aide d'un couteau. Badigeonnez un peu de crème d'amande sur le dessus; Faites glisser la galette sur une grille et enfourner pour 40 min.

- ⇒ 2 pâtes feuilletées végétales
- ⇒ 250 g de poudre d'amandes
- ⇒ 100 g de sucre complet
- ⇒ 30 g de maïzena
- ⇒ 3 cuillères à soupe de purée d'amandes
- ⇒ 3 cuillères à soupe de crème d'amande + un peu pour la dorure
- ⇒ 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère
- ⇒ 1 fève

Recette à partager
Galette des rois vegan



Recette extraite du site : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Galette-des-rois-vegan-3596222>

janvier 2020

1. Mélangez les ingrédients secs puis ajoutez la purée d'amandes, la crème d'amande et l'extrait d'amande amère. Mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une frangipane bien homogène.

2. Préchauffez le four à 180° C. Déroulez une pâte feuilletée avec sa feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail. Etalez généreusement la frangipane sans recouvrir les bords (laissez 2 cm de libre) et placez la fève.

3. Déroulez la seconde pâte feuilletée pour refermer la galette. Soudez les bords en pressant du bout de doigts. Faites une petite entaille au milieu de la galette puis dessinez les motifs à l'aide d'un couteau. Badigeonnez un peu de crème d'amande sur le dessus; Faites glisser la galette sur une grille et enfourner pour 40 min.

- ⇒ 2 pâtes feuilletées végétales
- ⇒ 250 g de poudre d'amandes
- ⇒ 100 g de sucre complet
- ⇒ 30 g de maïzena
- ⇒ 3 cuillères à soupe de purée d'amandes
- ⇒ 3 cuillères à soupe de crème d'amande + un peu pour la dorure
- ⇒ 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère
- ⇒ 1 fève

Recette à partager
Galette des rois vegan



Recette extraite du site : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Galette-des-rois-vegan-3596222>

janvier 2020

1. Mélangez les ingrédients secs puis ajoutez la purée d'amandes, la crème d'amande et l'extrait d'amande amère. Mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une frangipane bien homogène.

2. Préchauffez le four à 180° C. Déroulez une pâte feuilletée avec sa feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail. Etalez généreusement la frangipane sans recouvrir les bords (laissez 2 cm de libre) et placez la fève.

3. Déroulez la seconde pâte feuilletée pour refermer la galette. Soudez les bords en pressant du bout de doigts. Faites une petite entaille au milieu de la galette puis dessinez les motifs à l'aide d'un couteau. Badigeonnez un peu de crème d'amande sur le dessus; Faites glisser la galette sur une grille et enfourner pour 40 min.

- ⇒ 2 pâtes feuilletées végétales
- ⇒ 250 g de poudre d'amandes
- ⇒ 100 g de sucre complet
- ⇒ 30 g de maïzena
- ⇒ 3 cuillères à soupe de purée d'amandes
- ⇒ 3 cuillères à soupe de crème d'amande + un peu pour la dorure
- ⇒ 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère
- ⇒ 1 fève

Recette à partager
Galette des rois vegan



Recette extraite du site : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Galette-des-rois-vegan-3596222>

janvier 2020

1. Mélangez les ingrédients secs puis ajoutez la purée d'amandes, la crème d'amande et l'extrait d'amande amère. Mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une frangipane bien homogène.

2. Préchauffez le four à 180° C. Déroulez une pâte feuilletée avec sa feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail. Etalez généreusement la frangipane sans recouvrir les bords (laissez 2 cm de libre) et placez la fève.

3. Déroulez la seconde pâte feuilletée pour refermer la galette. Soudez les bords en pressant du bout de doigts. Faites une petite entaille au milieu de la galette puis dessinez les motifs à l'aide d'un couteau. Badigeonnez un peu de crème d'amande sur le dessus; Faites glisser la galette sur une grille et enfourner pour 40 min.