

Galette des rois à la crème d'amande



Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée (ou 2 fois 200g)
- 165 g de poudre d'amande
- 165 g de sucre glace
- 135 g de beurre mou
- 10 g de maïzena
- 2 œufs + 1 jaune pour la dorure
- 1/2 cuillère à café d'extrait d'amande amer
- 1 fève

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le sucre glace et la maïzena. Ajoutez le beurre mou et mélangez. Une fois que vous n'arrivez plus à mélanger, ajoutez un œuf, mélangez puis ajoutez le deuxième œuf. Ajoutez ensuite l'extrait d'amande amer et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Placez un premier disque de pâte feuilletée sur une plaque allant au four. Versez la crème dessus et étalez-la en laissant 2 cm sur les bords. Placez la fève (je l'avais oublié au début!). Placez le deuxième disque de pâte feuilletée par dessus et soudez bien les bords à l'aide de vos doigts.

Faites des dessins à l'aide de la pointe d'un couteau en appuyant légèrement. Dorez la galette avec le jaune d'œuf et 1 goutte d'eau à l'aide d'un pinceau. Attention, ne mettez pas de jaune d'œuf sur les soudures sinon la galette ne pourra pas gonfler.

Mettez la galette au four environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et gonflée. Sortez-la du four, laissez-la tiédir et dégustez !