

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GALETTE DES ROIS AU CITRON

Pour 6 personnes :

400g pâte feuilletée - 80g beurre pommade - 125g poudre d'amandes - 100g sucre en poudre - 2 oeufs - 5 gouttes d'extrait de vanille - les zestes d'1 citron jaune râpé - le jus du citron - 5 lamelles de citron confit - Dorure : 1 oeuf battu avec 1 càc d'eau et 2g de sel (mélange trouvé [ICI](#)) -

Dans la cuve du Kitch....d muni du fouet, fouetter le beurre.

Ajouter la poudre d'amandes, le sucre, les oeufs. Fouetter.

Ajouter l'extrait de vanille, les zestes, le jus et les lamelles de citron confit hachées en mini dés. Mélanger. Réserver.

Etaler la moitié de la pâte feuilletée sur le plan de travail, découper un cercle de 22cms, le poser sur une plaque de pâtisserie humidifiée. Piquer le fond. Mouiller le bord à l'aide d'un pinceau humidifié sur 2cms. Répandre la crème au citron à l'intérieur du cercle. Déposer la fève plus près du bord (mais non dans le tour mouillé).

Etaler un 2ème cercle de pâte, le poser délicatement sur le 1er cercle. faire adhérer en appuyant. Chiqueter les bords à l'aide d'un couteau (pour moi j'ai pris un bout de brochette à motif).

Dorer avec un pinceau. Dessiner le motif choisi. Pratiquer 5 petits trous à l'aide d'une brochette à enfoncer jusqu'au fond.

Entreposer au réfrigérateur 1h00.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dorer à nouveau la galette, enfourner et cuire de 30 à 35 minutes.