

GALETTE des ROIS

Recette de Michel
8 Janvier 2011



- 2 Disques de PATE FEUILLETEE

four à 200°

- ❖ Crème à la poudre d'amande
- ❖ 60 gr de beurre ramolli
- ❖ 60 gr de sucre semoule
- ❖ 60 gr de poudre d'amande
- ❖ 10 gr de farine
- ❖ 1 œuf + 1 pour le collage et le décor
- ❖ + Parfum et garniture à votre gré

Travaillez le beurre avec le sucre et la poudre d'amande jusqu'à obtenir une sorte de pommade. Ajoutez l'œuf entier battu et la farine
Mélangez afin que la crème soit bien homogène.

Posez le premier cercle de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (ou plaque silicone) Badigeonnez les bords avec un peu d'œuf battu

Étalez la crème jusqu'à environ 1 cm du bord. Déposez la fève

Déposez le second disque et appuyez sur les bords afin de les souder.

Badigeonner d'œuf au pinceau

Dessinez à l'aide du couteau un décor sur les bords et sur la surface de la galette (voir photos sur le Site)

Percez au centre un petit trou.

Cuire environ 30 à 40 minutes