

Beurre



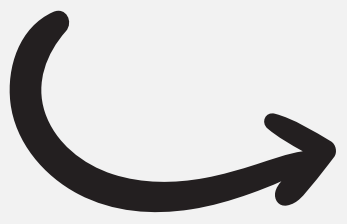
Sucre



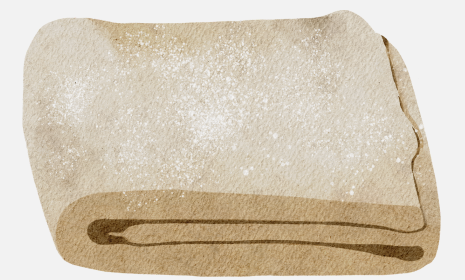
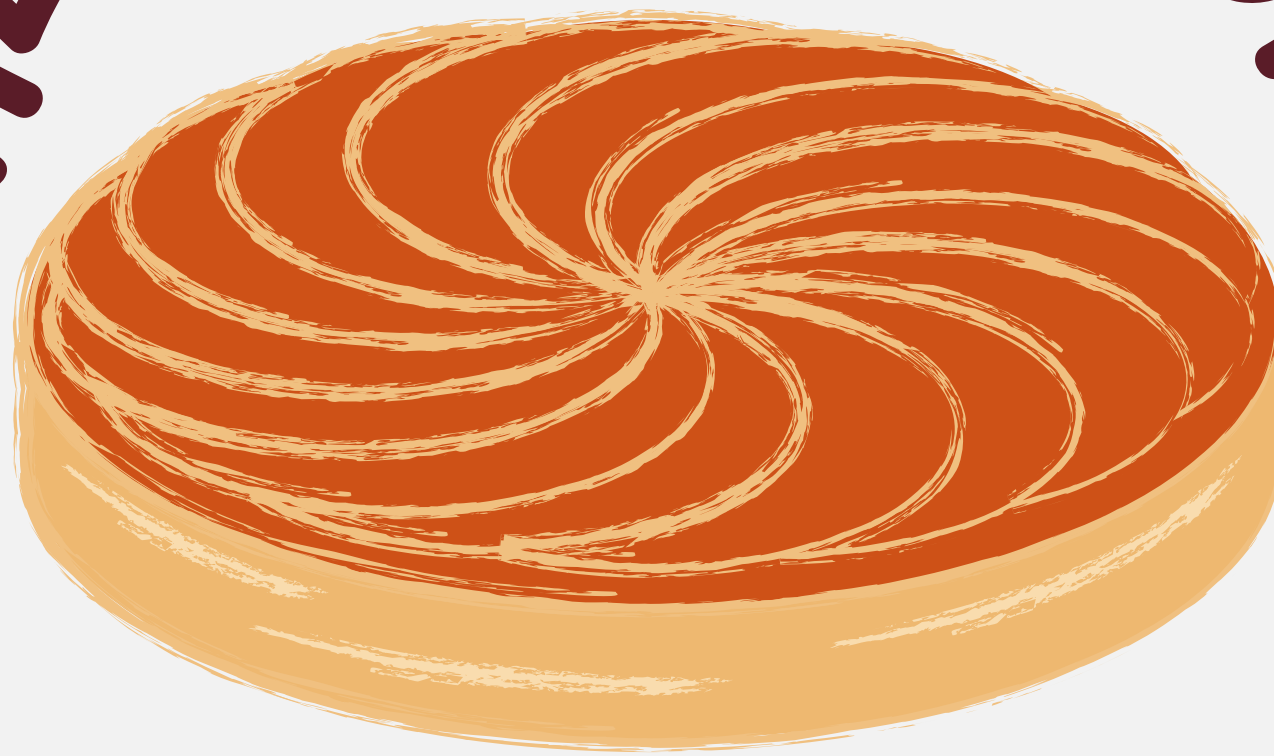
Sucre vanillé



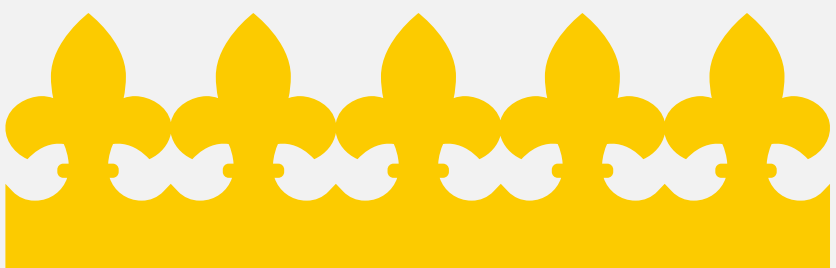
Oeufs



GALETTE DES ROIS



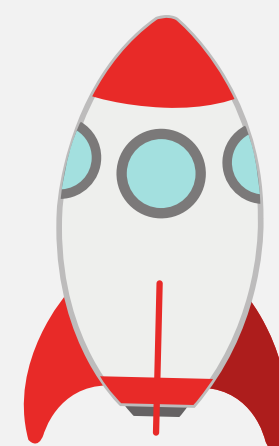
Pâte feuilletée



Couronne



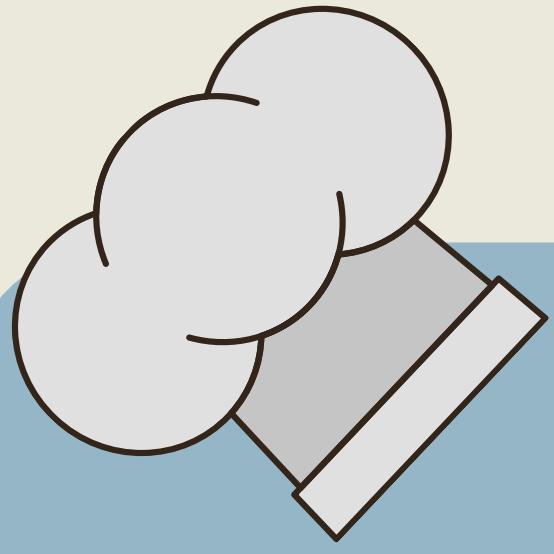
Poudre d'amande



Fève



Pâte de pistache, nutella, crème de marron.



Ingrédients

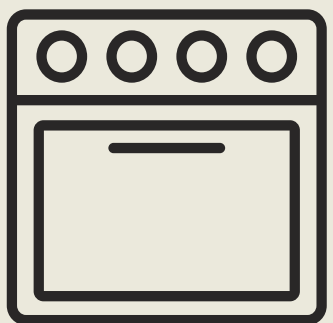
- 100 g de beurre mou (à température ambiante)
- 100 g de sucre
- 150 g de poudre d'amandes
- 50 g de pâte de pistache, crème de marron ou de nutella
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure
- 1 fève (trouvable en boulangerie)
- 1 couronne



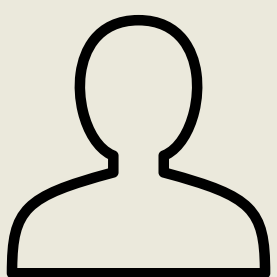
Préparation



Préparation :
25 minutes



Cuisson :
35 minutes



8 portions

1. Mélangez, à la cuillère en bois, le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien moussieux. Incorporez les œufs un à un, en fouettant bien. Incorporez petit à petit la poudre d'amandes. Ajoutez enfin la pâte à la pistache et le sucre vanillé
2. Recouvrez une plaque de four de papier sulfurisé.
3. Mélangez le jaune d'œuf et la cuillerée d'eau badigeonnez le tour de la première couche de pâte Etalez la première pâte feuilletée. Garnissez de la crème à la pistache sur un diamètre de 25 cm environ et placez la fève.
4. Badigeonnez la dorure autour de la garniture, et recouvrez avec l'autre pâte feuilletée.
Soudez les bords en pressant légèrement tout autour de la galette. Coupez le surplus de pâte et soudez du bout des doigts en appuyant légèrement tout autour de la pâte.
5. Glissez la plaque et la galette pendant 20 min au réfrigérateur : cela évite que la pâte ne se rétracte.
6. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
7. Sortez la galette du réfrigérateur et badigeonnez-la de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
Percez un tout petit trou au centre de la galette et formez des croisillons à l'aide d'un couteau.
8. Enfournes pour 15 min de cuisson à 200 °C puis baissez à 180 °C (th. 6) et laissez-la cuire
9. Laissez ensuite la galette tiédir sur une grille