

GALETTE DES ROIS À LA CRÈME D'AMANDE**Pour six personnes**

700 g de pâte feuilletée achetée en boulangerie ou deux pâtes feuilletées du commerce

10 g de sucre glace

2 œufs

Pour la crème d'amande 80 g de beurre

80 g de sucre en poudre 100 g de poudre d'amande 2 cuillères à soupe de farine 1/2 cuillère à café de rhum

Préparation crème d'amande

Couper le beurre en petits morceaux et le laisser ramollir à température ambiante. Quand il est mou, l'écraser jusqu'à temps qu'il ait la consistance d'un beurre pommade.

Ajouter le sucre et mélanger bien.

Incorporer les œufs un par un, puis la poudre et la farine en pluie et la demie cuillère à café de rhum..

Bien remélanger et mettre au réfrigérateur le temps de préparer la galette.

Étaler la pâte feuilletée, faire deux cercles, un de 22 cm de diamètre et un autre de 24 cm de diamètre ou pré-couper deux cercles dans les pâtes du commerce.

Dans un plat rond assez grand, mettre une feuille de papier de cuisson, poser le plus petit cercle de pâte feuilletée. Sortir la crème d'amande du réfrigérateur, et l'étaler dessus en laissant une marge tout autour de 3 cm.

Battre l'œuf et à l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner le bord de la pâte libre.

Poser le deuxième cercle de pâte par dessus la crème et pincer les bords pour qu'ils se soudent. Remettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffer le four thermostat 6/7 (220°)

Ensuite, retirer la galette du réfrigérateur, et avec un couteau pointu, tracer des lignes courbes en partant du centre.

Badigeonner ensuite tout le dessus de la galette avec le deuxième œuf battu.

Après, enfourner pour une cuisson de 10 minutes, puis baisser le thermostat à 180° et cuire pendant 30 minutes. 5 minutes avant la fin de cuisson, saupoudrer le dessus de la galette avec le sucre glace et la remettre dans le four. Sortir la galette du four, la déposer sur une grille et la laisser refroidir.

Bon appétit !!!

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :