

*Tartes*  
Galette des rois



**45 min** 15 min 30 min **0** **554**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la  
galette**

**2 Pâte(s) feuilletée(s)**  
 125 g **Amande(s) en  
poudre**  
 80 g **Beurre**  
 125 g **Sucre glace**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 1 c. à café **Extrait de  
vanille**

**Ingrédients pour la  
cuisson**

1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 2 c. à soupe **Lait demi-  
écrémé**

**Étape 1**

Préparation de la crème d'amandes

- 1 Battre le beurre en pommade dans un saladier à l'aide d'un fouet.
- 2 Tamiser ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace à l'aide d'une passette ou d'un tamis.
- 3 Ajouter le mélange de tant-pour-tant dans le saladier avec le beurre, verser l'extrait de vanille.
- 4 Le tant-pour-tant se compose de moitié de sucre glace et de moitié de poudre d'amandes.
- 5 Mélanger afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter les oeufs et mélanger à nouveau.
- 6 Mettre au frais pendant quelques minutes si la crème est trop liquide en la couvrant de film alimentaire.

**Étape 2**

Préparation de la galette des rois

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Disposer un disque de pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie ou une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Etaler la crème d'amande en prenant soin de laisser 2

cm sur le pourtour.

- 4 Dans un bol, mélanger le lait avec le jaune d'oeuf. Dorer le pourtour de la pâte feuilletée à l'aide d'un pinceau.
- 5 Déposer une fève au milieu de la crème.
- 6 Recouvrir du second disque de pâte feuilletée.
- 7 Appuyer les bords des disques de pâte feuilletée afin de bien sceller la galette des rois.
- 8 Chiqueter le pourtour à l'aide d'une pince à chiqueter ou avec le dos d'un couteau.
- 9 Faire des entailles ou marquer à l'aide d'un couteau le pourtour des pâtes feuilletées afin de bien les souder. Cela permet d'obtenir un développement régulier à la cuisson.
- 10 Dessiner sur la galette avec le dos d'un couteau des losanges ou des courbes.
- 11 Mettre à cuire au four pendant 20 à 30 minutes.
- 12 Il est possible de préparer et cuire la galette à l'avance puis de la faire réchauffer au moment de servir. La laisser un peu refroidir à la sortie du four, elle se déguste tiède.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Sortir la galette quand elle est bien dorée.
- 2 La galette se déguste tiède ou froide.