

La galette des rois à la crème d'amandes

Matériel

- Un plat creux
- Une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier anti-adhésif
- Une poche à douille
- Une spatule
- Un bol
- Un pinceau
- Un rouleau à pâtisserie
- Une fourchette
- Une fève



Ingrédients

- 2 cercles en pâte feuilletée au beurre de 22 cm de Ø et de 2,5 mm d'épaisseur, achetés chez le pâtissier
- 50 g d'amandes en poudre
- 50 g de sucre glace
- 50 g de beurre
- 2 œufs (1 pour la dorure)
- Une dizaine de pistaches

Préparation

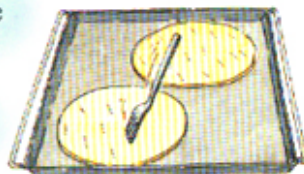
1. Ramollis le beurre avec la spatule et ajoute le sucre glace, les amandes, un œuf et remue le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène appelé crème d'amandes.



2. Écrase les pistaches avec le rouleau à pâtisserie et incorpore-les à la crème d'amandes.



3. Sors les 2 disques de pâte du frigo, pose-les sur la plaque à pâtisserie légèrement farinée et pique-les avec une fourchette.



4. Avec la poche à douille, répartis la crème d'amandes sur le disque de pâte feuilletée jusqu'à 1 cm du bord. N'oublie pas de poser la fève dans la crème d'amandes.



5. À l'aide du pinceau, dore le bord avec un œuf battu, puis pose le second disque de pâte en veillant à ce que les bords correspondent.

6. Colle les deux bords en pressant avec l'index pour faire des petits creux.



6. Dore la galette, puis avec le dos d'un couteau, dessine une hélice dont le centre est celui de la galette. Fais un petit trou au milieu.



7. Laisse-la reposer au réfrigérateur au moins une heure avant de la cuire dans le four préalablement chauffé à 200°. La cuisson varie entre 30 et 40 minutes.

8. À la sortie du four, tu peux lustrer la galette avec le pinceau trempé dans un sirop de sucre (1 cuillère à soupe de sucre et d'eau portés à ébullition).

9. La galette est meilleure si tu la sers tiède.

