

GALETTE des ROIS

Ingrédients : 75g de beurre à température ambiante- 75g de sucre - 100g d'amandes en poudre - 2 œufs - 1 ou 2cuillère à soupe de sirop d'orgeat - 25g d'amandes effilées légèrement dorées - 2 rouleaux pâtes feuilletées - 1 jaune d'œuf - 1 fève -

Commencez par découper un cercle de pâte avec une assiette d'environ 24cm de diamètre et la deuxième avec une autre un tout petit peu plus grand, 1cm de plus c'est bien. Avec la pâte en excédent vous pourrez faire des petits tortillons dorés pour l'apéritif...

Réservez les deux cercles.

Mettez dans le bol un batteur avec une pale à mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amande, les œufs et le sirop d'orgeat et battez le tout jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et presque mousseux. Ajoutez alors les amandes effilées et mélangez délicatement à la cuillère.

Versez le jaune d'œuf dans un petit bol avec 1càs d'eau et mélangez. Avec un pinceau, badigeonnez le tour de la plus petite des pâtes, attention ne débordez pas.

Étalez ensuite au centre la crème aux amandes, en laissant 2cm tout autour sans garniture. N'oubliez pas de déposer la fève dans la crème!

Posez le deuxième cercle de pâte sur le premier, ajustez bien les bords, écrasez un peu la pâte tout autour avec les doigts, puis avec le plat d'un couteau faites le tour en tassant un peu les bords vers l'intérieur.

Faites une petite cheminée avec la pointe d'un couteau au centre de la galette. Badigeonnez-la de jaune d'œuf pour qu'elle dore bien, attention ne débordez toujours pas sinon le feuilletage va moins bien lever. Faites quelques jolies décorations sur le dessus avec la pointe du couteau.

Enfournez enfin dans un four préchauffé à 180° pendant 25minutes.

Ensuite il n'y a plus qu'à la laisser un peu tiédir et vous choisir une reine et un roi...