



GALETTE DES ROIS



Pâte feuilletée

Ingrédients :

- Farine : 250 g
- Beurre : 230 g
- Sel : 6 g
- Eau

Tourage :

- à 230 g de beurre, ajouter 80 g de farine
- malaxer à la main pour bien incorporer les 2 ingrédients
- ajouter les 170 g de farine restants
- mélanger avec de l'eau
- malaxer selon la consistance de la pâte
- faire 5 à 6 tours en portefeuille en respectant 20 mn de repos entre chaque tour et en ajoutant le beurre de tourage

Crème d'amande

Ingrédients :

- Sucre semoule : 200 g
- Beurre : 200 g
- Poudre d'amande : 200 g
- Œuf : 1 (*gros*)

Cuisson

- à 210° pendant 20 mn
puis
- à 190° pendant 45 mn