



GALETTE DES ROIS



Pâte feuilletée

Ingrédients :

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

Tourage :

- ✓ Dans un saladier, à 230 g de beurre, ajouter 80 g de farine
- ✓ malaxer à la main pour bien incorporer les 2 ingrédients
- ✓ laisser reposer la boule formée 20 à 30 mn au réfrigérateur
- ✓ dans un autre saladier, mélanger les 170 g de farine restants avec le sel et l'eau
- ✓ former une boule ferme et laisser reposer 20 à 30 mn
- ✓ étaler grossièrement les 2 pâtes séparément
- ✓ déposer la pâte beurre sur la pâte farine en portefeuille
- ✓ faire 5 à 6 tours en respectant 20 à 30 mn de repos entre chaque tour

Crème d'amande

Ingrédients :

- Sucre semoule : 200 g
- Beurre : 200 g
- Poudre d'amande : 200 g
- Œuf : 1 (gros)
- ✓ dans un saladier, mettre d'abord sucre + beurre et mélanger
- ✓ ajouter la poudre d'amande et ensuite l'œuf

Cuisson

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