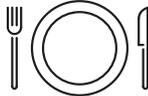


# RECETTE

## GALETTE DES ROIS CLASSIQUE, GOURMANDE



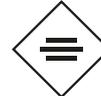
POUR 6  
PERSONNES



35-40  
MINUTES



20  
MINUTES



NIVEAU FACILE

### Liste des ingrédients

- 2 PÂTES FEUILLETÉES PUR BEURRE
- 1 FÈVE + 1 COURONNE
- 100 G DE POUDRE D'AMANDES
- 100 G DE BEURRE DOUX MOU
- 100 G DE SUCRE
- 2 ŒUFS
- 1 C. À SOUPE DE RHUM AMBRÉ (OPTIONNEL MAIS CONSEILLÉ)
- 1 C. À CAFÉ D'EXTRAIT DE VANILLE
- 1 JAUNE D'ŒUF ( POUR LA DORURE)
- 1 C. À SOUPE DE LAIT OU DE CRÈME ( POUR LA DORURE)



### Prêt, feu, à votre tablier

- FOUETTEZ LE BEURRE MOU AVEC LE SUCRE JUSQU'À OBTENIR UNE TEXTURE CRÉMEUSE
- AJOUTEZ LES ŒUFS UN À UN, PUIS LA POUDRE D'AMANDES, LA VANILLE ET LE RHUM
- MÉLANGEZ JUSQU'À UNE CRÈME LISSE ET HOMOGÈNE
- DÉROULEZ UNE PÂTE FEUILLETÉE SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER CUISSON
- ÉTALEZ LA CRÈME D'AMANDE EN LAISSANT 2 CM DE BORD LIBRE
- CACHE LA FÈVE PAS AU CENTRE 😊
- HUMIDIFIE LÉGÈREMENT LES BORDS AVEC DE L'EAU , RECOUVRE AVEC LA SECONDE PÂTE.
- SOUDE BIEN EN APPUYANT AVEC LES DOIGTS OU UNE FOURCHETTE.
- MÉLANGE LE JAUNE D'ŒUF AVEC LE LAIT ET DORE LA GALETTE AU PINCEAU.
- DESSINE DES MOTIFS AU COUTEAU SANS PERCER LA PÂTE.
- METS LA GALETTE 30 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR → FEUILLETAGE PARFAIT
- ENFOURNE À 180°C (CHALEUR STATIQUE) PENDANT 35 À 40 MIN,
- JUSQU'À CE QU'ELLE SOIT BIEN DORÉE ET GONFLÉE.

#MARCHEFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN