Recette de galette des Rois

fiche créative n° 1286



Quel bonheur, chaque **mois de janvier**, que de **fêter l'Epiphanie** et de **déguster une délicieuse galette des Rois** ! Il n'est que plus grand quand la galette est faite maison. **VBS vous offre une recette de galette à la frangipane** qui régalera petits et grands.

Ingrédients :

2 rouleaux de pâte feuilletée
150 g de poudre d'amandes
150 g de sucre en poudre
150 g de beurre mou
3 petits œufs
1 jaune d'œuf pour la dorure

C'est aussi simple :

Préparation :

Dans un grand saladier, **mélangez au fouet le sucre et le beurre mou** jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ensuite, ajoutez les œufs un à un, **versez la poudre d'amandes et mélangez.**
Déroulez un premier disque de pâte feuilletée, disposez-le sur une feuille de papier sulfurisé que vous aurez placée sur une plaque de votre four. Maintenant, **disposez votre frangipane au centre de votre disque de pâte feuilletée** et **étalez-la en décrivant des mouvements concentriques**. Veillez bien à **conserver un bord de pâte assez conséquent** car il faudra par la suite refermer votre galette.
Dissimulez la fève dans la frangipane.
Humidifiez le bord de votre disque de pâte avec un peu d'eau puis **disposez le second disque de pâte** par-dessus. Du bout du doigt, **pressez les deux pâtes pour bien les souder**.
Préchauffez le four à 180 °C.
Avec la pointe d'un couteau, **dessinez un quadrillage sur la galette** puis badigeonnez votre galette d'un jaune d'œuf.
Enfournez votre galette et **laissez cuire pendant environ 40 minutes.**
Conseil : surveillez la cuisson de temps à autre afin que votre galette ne dore trop rapidement.
Sortez votre galette du four, laissez-la refroidir quelque peu et **dégustez.**

Liste d'articles :

Réf.	Nom de l'article	Quantité