

“LA GALETTE DES ROIS”

Préparation : 15 min

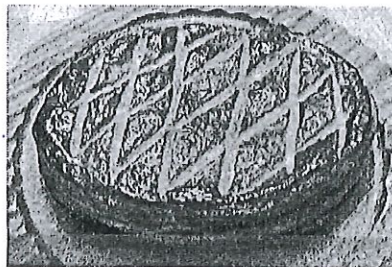
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre
- 1 oeuf
- 50 g de beurre mou
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère (sans alcool). Optionnel
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 1 fève !

Préparation :

1. Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette.
2. Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (poudre d'amande, sucre, oeuf, beurre mou, extrait d'amande amère sans alcool).
3. Étaler le contenu du saladier sur la pâte,
4. Refermer la galette avec la 2ème pâte, et bien coller les bords.
5. Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'oeuf (dilué dans un peu d'eau).
6. Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.
7. Enfourner à 210°C (th 7) pendant 30 min environ (surveiller la cuisson dès 25 min, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 min si nécessaire).
8. Retirer du four et laisser refroidir et mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette!).



Bon appétit !

“LA GALETTE DES ROIS”

Preparación : 15 min

Tiempo de cocción : 40 min

Ingredientes (de 4 a 6 personas) :

- 2 masas de hojaldre (preferiblemente cortar con forma redonda)
- 100 g de pasta de almendras
- 75 g de azúcar
- 1 huevo
- 50 g de mantequilla blanda
- unas gotas de esencia de almendra amarga (sin alcohol) Opcional
- 1 yema de huevo para dorar
- 1 « fève » (haba o sorpresa).

Preparación:

1. Colocar una masa de hojaldre en una bandeja y pincharla ligeramente con un tenedor.
2. Mezclar en un bol todos los ingredientes (masa de almendra, azúcar, huevo, mantequilla blanda y esencia de almendra amarga sin alcohol).
3. Extender el contenido del bol sobre la masa de hojaldre y cubrirlo con la segunda masa de hojaldre cerrando bien los bordes (con ayuda de un tenedor).
4. Decorar con un cuchillo o tenedor la parte de arriba de la galette y pintar con la yema de huevo (diluido con un poco de agua).
5. Pinchar ligeramente de nuevo con el tenedor la masa superior para dejar salir el aire y que no suba demasiado la masa.
6. Meter al horno a 210 ° C durante 30 minutos aproximadamente. (vigilar la masa a partir de los 25 minutos y si es necesario, dejar hasta 40 minutos de cocción).
7. Retirar del horno y dejar enfriar e introducir « la fève » en la galette.



¡Que aproveche !