



GALETTE DES ROIS



PREP TIME

20MIN



COOK TIME

30-35MIN



SERVINGS

8 PERSONNES

Instructions

- Mélanger dans un saladier la poudre d'amandes, le sucre complet, la compote de pommes, l'arôme d'amande amère et le rhum.
- Ajouter 1 œuf entier et mélanger de nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Note : La texture obtenue sera très proche d'une frangipane classique au beurre.
- Dérouler la première pâte feuilletée sur sa feuille de papier cuisson.
- Piquer le fond avec une fourchette (pour éviter qu'elle ne gonfle trop sous la garniture).
- Étaler la crème d'amande en laissant une marge de 2 cm sur les bords.
- Placer la fève (de préférence sur un bord pour minimiser les risques de coup de couteau).
- Humidifier légèrement la bordure libre avec un peu d'eau (au pinceau ou au doigt).
- Déposer la seconde pâte feuilletée par-dessus.
- Souder les bords en appuyant avec les doigts ou le dos d'une fourchette.
- Dessiner des croisillons ou des épis sur le dessus avec la pointe d'un couteau (côté non tranchant), sans percer la pâte.
- Badigeonner le dessus avec le deuxième œuf battu (ou juste le jaune dilué avec un peu d'eau).
- Faire quelques petits trous (cheminées) pour laisser s'échapper la vapeur.
- Enfourner à 180°C pendant 30 à 35 minutes.
- Laisser cuire jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.

Ingrédients

- 2 Pâtes feuilletées
- 150g de Poudre d'amandes
- 100g de Compote de pommes sans sucres ajoutés
- 40g de Sucre complet.
- 2 Œufs (1 pour la garniture, 1 pour la dorure).
- 1 c.à.c d'Arôme d'amande amère (Indispensable pour le goût "pâtisseries")
- 1 Fève !