

La Marmite de Claude

GALETTE DES ROIS

INGREDIENTS (pour 6 à 8 personnes)

2 rouleaux de pâte feuilletée

3 oeufs

1 jaune d'oeuf

125 g de poudre d'amandes

125 g de sucre

125 g de beurre mou

2 gouttes d'extrait d'amandes amères

2 c à s d'eau de fleur d'oranger ou d'un alcool de votre choix

1 c à s de lait

RECETTE

Travailler le beurre à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux.

Ajouter la poudre d'amandes, le sucre et mélanger jusqu'à ce que celui-ci soit homogène.

Ajouter les oeufs légèrement battus, l'extrait d'amandes amères et l'eau de fleur d'oranger.

Mélanger bien à l'aide d'un fouet.

Réserver au frais afin que la crème soit suffisamment ferme pour être étalée s'en couler.

Préchauffer votre four à 200 °C (th. 7).

Mélanger un jaune d'oeuf avec le lait.

Sur une plaque de cuisson anti-adhésive, poser un disque de pâte feuilletée.

Badigeonner son pourtour avec le mélange oeuf-lait, sur environ 2 cm de largeur.

Étaler la crème d'amandes en laissant le pourtour badigeonné libre.

Déposer une fève en l'enfonçant légèrement.

Poser le second disque, lisser avec vos mains afin de faire sortir l'air.

Le faire adhérer avec le premier en appuyant légèrement avec vos doigts, sur tout le pourtour.

Faire une légère entaille au milieu afin que la galette ne gonfle pas trop.

Faire des petites entailles sur le pourtour avec la pointe d'un couteau.

Dessiner sur la surface, avec le côté non tranchant d'un couteau des losanges, des épis ou autre dessin.

Dorer toute la surface avec le mélange jaune d'oeuf / lait en passant 2 fois.

Mettre au frais pendant 30 minutes.

Enfourner et faire cuire pendant environ 35 minutes, la galette doit être bien dorée.