

GALETTE DES ROIS



Pour une galette de 6-8 personnes, il faut :

1 Pâte feuilletée maison (thermomix) composée de 300g de farine, 300g de beurre congelé en morceaux, 150g d'eau froide et 2 pincées de sel. [La préparation se trouve ici !](#)

(Ou 2 pâtes feuilletées industrielles)

Crème d'amandes-noisettes composée de 150g de sucre en poudre, 50g de beurre en morceaux, 100g de crème liquide "légère" , 2 oeufs, 60g de poudre d'amandes et 140g de poudre de noisettes, 50g de cognac et 30g de rhum

Préparer la crème d'amandes (thermomix), bien évidemment on peut utiliser un mixeur classique :

Mettre le sucre en poudre, les poudres amandes et noisettes dans le bol et mixer 30sec / vitesse 9

Insérer le fouet dans le bol, ajouter les autres ingrédients et mixer 15sec / vitesse 4

La suite :

Préchauffer le four à 200°C

Étaler la pâte feuilletée en 2 disques (ou carrés) sur du papier sulfurisé

Verser la crème sur le 1er disque, puis couvrir avec le second (légèrement plus grand)

Badigeonner le dessus avec un pinceau trempé dans le mélange de jaune d'oeuf battu avec de l'eau

Faire des dessins sans percer la pâte !

Cuire au four 30min à 200°C

Une fois cuite, badigeonner la galette au pinceau de sirop de sucre (composé d'eau et de sucre et cuit au micro-ondes 15sec puissance maxi)

Bonne dégustation !

