



La Recette du mois de Janvier 2024

Galette des rois



La recette



La galette des rois

- 1) Dans un saladier, mélanges le beurre mou avec le sucre en poudre et la poudre d'amande. Ajoutes les deux œufs l'un après l'autre. Pour donner du croquant à la galette, ajoutes une poignée d'amandes entières concassées.
- 2) Déroules une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, humidifies les bords de la pâte sans déborder vers l'extérieur.
- 3) Réparties la crème d'amande au centre de la pâte et c'est le moment de glisser les deux fèves.
- 4) Déposes délicatement une seconde pâte feuilletée sur le dessus et appuies sur les bords de la galette avec les doigts pour qu'ils adhèrent bien ensemble. Tu peux créer un motif sur les côtés de la pâte avec l'aide d'un adulte et d'un couteau.
- 5) Toujours avec l'aide d'un adulte et d'un couteau, crée des motifs sur ta galette.
- 6) Casses un œuf avec un peu de lait ou d'eau et badigeonnes pâte avec pour que la galette soit bien dorée.
- 7) Enfournes au four la galette à 220°C pendant 10 minutes puis 180°C les 15 dernières.

C'est prêt, tu peux déguster !

Janvier



M R S
mieux manger, mieux vivre
RHÔNE ALPES

Ingédients :

pour 8 portions environ

- 2 pâtes feuilletées
- 125g de poudre d'amande
- 3 œufs
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 1 poignée d'amandes



Suis l'astuce du Chef Dragon :

Pour plus de gourmandise tu peux placer des pépites de chocolat à l'intérieur de la galette. Il est aussi également possible d'ajouter des morceaux de fruits comme de la poire !

