

Galette des Rois à la crème d'amande



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

La crème d'amande est un mélange à part égale de sucre, d'amandes en poudre, de beurre et de jaunes d'œufs.

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de beurre - consistance pomade
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 oeufs - 50 g (calibre moyen)
- 1 fève

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez au fouet le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis incorporez les œufs un à un avant d'ajouter la poudre d'amandes. Couvrez un moule à tarte d'une feuille de papier sulfurisé et y disposez un disque de pâte. Étalez la crème d'amande en laissant 2 centimètres de marge. Le plus important : y ajoutez la fève.
- 2 Humidifiez au pinceau le bord du cercle de pâte et déposez délicatement le second disque de pâte dessus. Soudez bien du bout des doigts. Préchauffez le four à 180°C (th 6). Badigeonnez le dessus de la galette de jaune d'œuf au pinceau. Avec la pointe d'un couteau, dessinez une rosace en arcs de cercles partants du centre ou formez un quadrillage. Enfournez à 180°C pendant 40 min de cuisson environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

