

La galette des Rois

Il n'y a rien de meilleur qu'une bonne galette préparée à la maison avec amour. Tu vas voir comme c'est facile à faire !

Pour une belle galette toute ronde et toute dorée, fourrée avec de la frangipane, il te faudra :

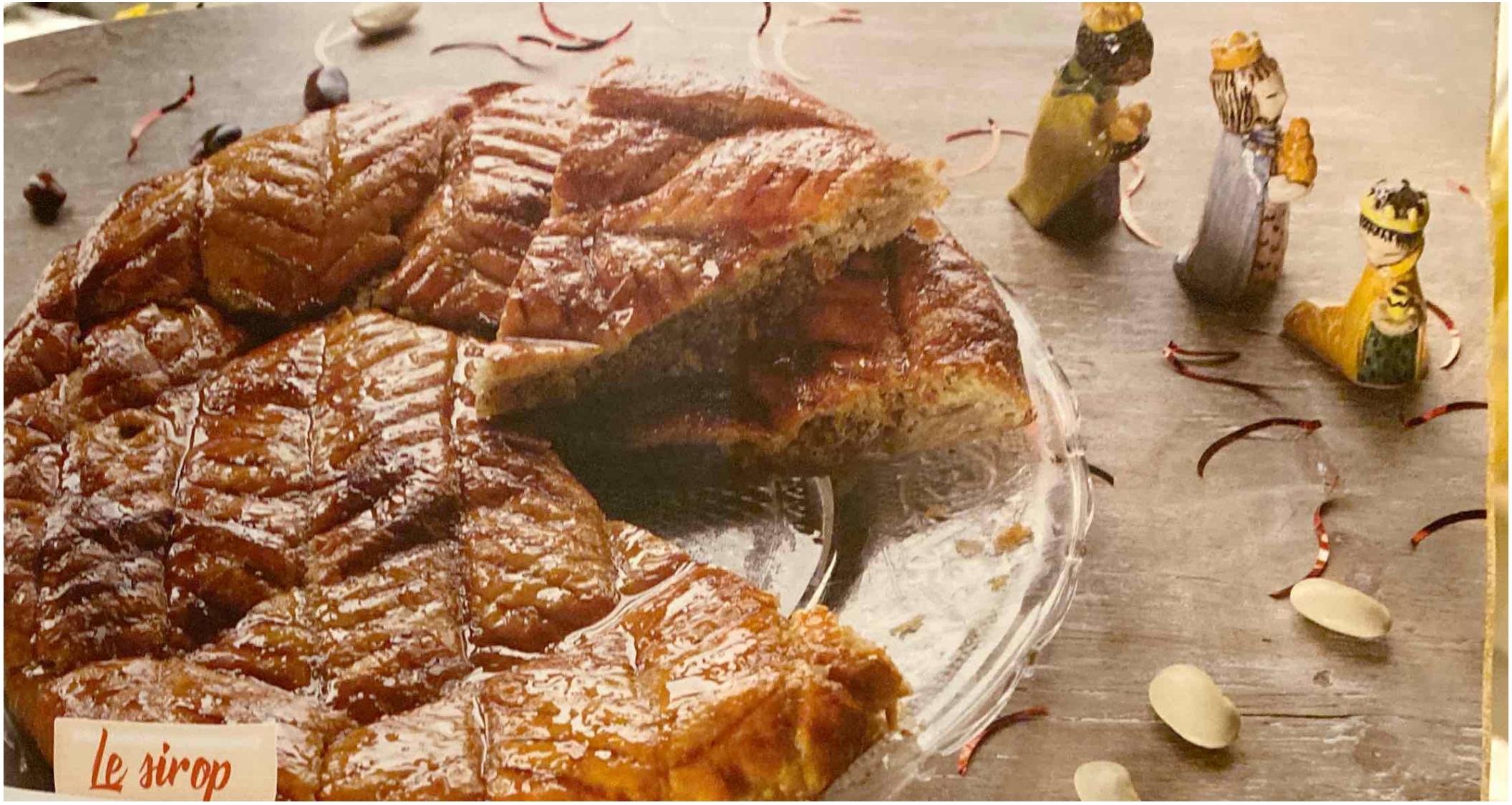
- ✓ 2 rouleaux de pâte feuilletée bio
- ✓ 100 g de margarine ou de beurre ramolli
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 125 g de poudre d'amande
- ✓ 1 pincée de vanille en poudre
- ✓ 1 œuf battu pour dorner
- ✓ 1 gros haricot pour la fève

Préparation de la frangipane

- Dans un saladier, mélange la margarine pommade et le sucre avec une cuillère en bois.
- Ajoute les œufs l'un après l'autre pour bien les intégrer.
- Ajoute la poudre d'amande et la vanille. Mélange bien pour obtenir une belle crème bien lisse.

Montage de la galette

- Déroule la pâte feuilletée avec son papier sur une plaque à pâtisserie.
- Étale la frangipane dessus en faisant bien attention de t'arrêter à 1 cm du bord.
- Dépose la fève plutôt près du bord.
- À l'aide d'un pinceau trempé dans un bol d'eau, humecte tout le tour de la pâte.
- Recouvre avec la deuxième
- Appuie sur les bords de la galette pour que les deux pâtes adhèrent bien l'une à l'autre puis replie-les vers l'intérieur jusqu'à la frangipane pour bien l'enfermer.
- À présent, couvre la galette avec le papier sulfurisé et retourne-la sur une deuxième plaque à pâtisserie. Elle est ainsi toute belle et la frangipane ne risque pas de se sauver.
- Badigeonne la galette à l'œuf battu avec le pinceau et place-la au frigo pendant 15 mn, le temps de chauffer le four à 180° et de ranger et nettoyer la cuisine.
- Avec un couteau, dessine de jolis quadrillages puis passe de nouveau toute la galette à l'œuf battu, sauf sur les bords pour ne pas empêcher qu'elle monte.
- Enfourne pour 20 mn.



Le sirop

à
au
ant
ffer
r et

sine
puis
te la
sauf
e pas
e.

- Ne te sauve pas encore ! Pendant que la galette est au four, il faut faire un sirop pour qu'elle soit toute belle et toute brillante.

- Pour cela, mélange dans une petite casserole :

- 25 g d'eau / 30 g de sucre / 30 g de sirop d'agave

- Porte à ébullition en surveillant bien ta casserole car il faut stopper le feu au premier bouillon.

- Toujours avec ton pinceau, badigeonne la galette de sirop et remets à cuire pour 5mn.

- Si tu la mets à refroidir, attention de ne pas te la faire voler par des petits oiseaux affamés !

- Es-tu bien sûr(e) de ne pas avoir oublié de mettre la fève ?