

## GALETTE DES ROIS



FOUR à 180° pendant 30 min

### *Ingrédients*

#### **CRÈME PÂTISSIÈRE**

200 gr de lait (20cl)  
50 gr de sucre  
1 œuf  
20 gr de poudre à crème

#### **CRÈME D'AMANDE**

100 gr de sucre  
100 gr de beurre pommade  
100 gr d'amande en poudre  
4 œufs  
40 gr de farine

- Faire bouillir le lait avec le sucre. Mélanger l'œuf et la poudre. Ajouter au lait bouillant une cuillère du mélange précédent. Remuer le reste du mélange. Faire cuire en remuant jusqu'à consistance de la crème. Faire refroidir.
- Dans le robot mélanger le sucre, le beurre, la poudre d'amandes, les œufs et la farine (éventuellement un petit verre de rhum). Faire mousser.
- Quand la crème pâtissière est froide, la mélanger à la crème d'amande.
- Dérouler votre pâte et la poser à plat. Prendre un pinceau et mouiller sur 2 cm le tour de la pâte avec de l'œuf battu. Mettez votre mélange sur cette pâte et égalisez avec une maryse (pas sur la partie humide). Ne pas oublier la fève !
- Poser votre deuxième pâte feuilletée exactement dessus. Souder les deux bords en appuyant soit avec le pouce soit avec le dos d'une fourchette soit avec le côté non tranchant d'un couteau.
- Passez sur la totalité de la pâte le pinceau avec un mélange jaune d'œuf et eau. Il ne vous reste plus qu'à customiser votre galette.
- Préparez un sirop avec 100 gr de sucre et 100 gr d'eau. Faire bouillir jusqu'à dissolution du sucre.
- Mettez au four pour 30 min. A la sortie du four passez avec le pinceau le sirop sur la galette pour la faire briller.