



TEMPS DE PRÉPARATION
40MIN



TEMPS DE CUISSON
40MIN



NOMBRE DE PARTS
6/8 PERS.



GALETTE DES ROIS

 <p>INGRÉDIENTS</p>	GALETTE	SIROP
	2 disques de pâte feuilletée 100g poudre d'amande 1cl lait 1cl eau 80g beurre 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf 100g Canderel® Spécial Pâtisserie	20g Canderel® Spécial Pâtisserie 5g eau

Préchauffer le four à 180°C

Confectionner la crème d'amande

Dans un saladier, verser le Canderel® Spécial Pâtisserie, casser les deux œufs entiers et mélanger. Incorporer la poudre d'amande et le beurre mou.

Battre la préparation jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Mettre la crème obtenue dans une poche à douille.

Astuce : Pour encore plus de saveur, ajouter quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger et / ou 1cl de rhum.

Monter la galette

Sur l'un des disques de pâte, pocher la crème d'amande en escargot en partant du centre, en s'arrêtant à 3 cm du bord. Déposer la fève sur l'extrémité de la crème.

À l'aide d'un pinceau, humidifiez les bords de la pâte.

Superposer le deuxième disque de pâte feuilletée en appuyant sur le contour pour bien souder les 2 disques.

« Chiqueter », c'est à dire faire de légères incisions régulières (les espacer d'un doigt) sur tout le contour de la galette.

Retourner la galette délicatement sur une plaque de cuisson.

Dorer et décorer la galette

Mélanger un jaune d'œuf et quelques gouttes de lait. Badigeonner ce mélange sur la galette pour qu'elle dore joliment.

Avec un couteau, dessiner une croix, des feuilles ou tout autre motif de votre choix, en partant du centre.

Astuce : Pour rendre la galette plus dorée et que le dessin soit plus net, la mettre 5 à 10 min au réfrigérateur et la badigeonner à nouveau en sortant avec le mélange œuf/lait. Renouveler l'opération 2 ou 3 fois pour un résultat optimal.

Cuire la galette

Enfourner 40 minutes à 180°C.

Lorsque le dessous est doré, c'est cuit.

Confectionner le sirop

Porter à ébullition légère l'eau et le Canderel® Spécial Pâtisserie. Pour encore plus de brillance, badigeonner le dessus de la galette avec le sirop obtenu, à l'aide d'un pinceau, à la sortie du four.