

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 8 personnes  
Préparation 20 minutes  
cuisson 25 minutes

Préchauffez votre four th. 7/8 (220°C).

Travaillez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux.

Ajoutez la poudre d'amandes, les 2 oeufs et le rhum (éventuellement).

Mélangez bien.

Déroulez la pâte sur la plaque du four en conservant la feuille de cuisson.

Garnissez le centre avec la frangipane et étalez-la jusqu'à 2 cm du bord.

Déposez la fève.

Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée.

Soudez les deux pâtes en pressant tout le tour avec vos doigts, puis retournez le bord comme un ourlet en le pressant pour fermer hermétiquement.

Pour finir, marquez le bord avec les dents d'une fourchette.

A l'aide d'un pinceau, dorez la surface de la galette au jaune d'oeuf dilué avec un peu d'eau froide.

Avec la lame de couteau, dessinez des croisillons sur le dessus.

Piquez légèrement la pâte à quelques endroits pour éviter qu'elle ne gonfle.

Faire cuire la galette 25 minutes environ dans votre four (la galette doit être bien dorée au-dessus et en- dessous).

### Commentaires

Pour la cuisson, j'ai utilisé la chaleur tournante à 180°C pour environ 25 minutes.

Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'arôme d'amande amère dans la préparation.

Facile, simple à réaliser, la galette des rois se déguste lors de l'Epiphanie,

le deuxième dimanche après la Noël.

La préférée est celle fourrée à la frangipane.

Elle s'accompagne généralement d'un bon cidre, de champagne, de vin de la vallée de la Loire, tel le coteaux du Layon etc.... ( avec modération).

Source

Croquons la vie avec Nestlé

### Ajouter un commentaire



### GALETTE DES ROIS A LA

### FRANGIPANE



### Ingrédients

2 pâtes feuilletées  
tarte en Or Herta  
125 g d' amandes,  
en poudre  
125 g de sucre en poudre  
125 g de beurre mou  
2 oeufs + 1 jaune  
1 cuillerée à soupe  
de rhum (facultatif)  
1 fève

