

Galette des rois à la crème d'amande



Les ingrédients: (pour une galette très garnie, sinon diviser par deux la crème)

- 2 disques de pâtes feuilletées
- 200 g de beurre pommade
- 200 g de sucre
- 200 g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 1 CàS de rhum (facultatif)
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

La recette:

Préchauffez votre four à 200°C.

Mélangez le beurre pommade et le sucre.

Incorporez les œufs un à un et mélangez pour obtenir un appareil lisse.

Ajoutez le rhum.

Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez délicatement à la maryse.

Étalez votre premier disque de pâte feuilletée.

Recouvrez-le de la crème d'amande en faisant attention à ne pas en mettre à environ 1 cm du bord.

Passez le bord de la pâte au jaune d'œuf puis fermez votre galette avec la seconde pâte.

Chiquetez le bord, piquez le centre de la galette avec la pointe d'un couteau, dorer-la (faites des dessins si vous le souhaitez) puis enfournez pour 20 à 30 minutes.

Laissez tiédir la galette avant de déguster.