

Galette des Rois

Ingrédients :

- 600 g de pâte feuilletée.
- 300 gr de crème aux amande ou de frangipane.
- 1 fève.
- 1 œuf.



Diviser la pâte en deux .



Lui donner une forme ronde en coupant les bords et en les rajoutant sur la pâte (puis retourner).



Mouiller les bord (pour la soudure)



Ajouter la crème



Bien l'étaler



Ne pas oublier d'ajouter la fève sur le bord.



Recouvrir avec la deuxième abaisse.



Souder les bords.



Dorer à l'œuf.



Percer quelques trous pour l'empêcher de gonfler.



Strier la pâte pour la décoration.



Préchauffer le four à 230° puis enfourner à 200° pendant environ 40 minutes.



Au sortir du four glacer au sirop ou au sucre de canne



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !