

☞ *Galette des Rois* ☞

☞ *INGREDIENTS* ☞

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g de poudre d'amandes
- 3 œufs + 1 jaune pour dorer
- rhum
- extrait de vanille (doser à votre goût)
- 2 ronds de pâte feuilletée
- nappage pour tarte

Attention, sortir le beurre au moins une heure avant.

Faire griller au four la moitié de la poudre d'amandes.

Travailler le beurre en pommade avec le sucre, à la main dans un saladier et réduire le mélange en crème.

Incorporer un à un les œufs avec un fouet et ajouter les amandes refroidies.

Aromatiser à votre goût avec le rhum et la vanille.

Dorer le pourtour, assez largement, d'une des 2 abaisses de pâte feuilletée.

Étaler régulièrement la crème d'amandes sur le centre.

Tirer sur les bords de la 2^{ème} abaisse de pâte pour compenser le volume de la crème d'amandes.

Recouvrir la galette et bien coller les bords entre eux avec les doigts. Rouler un peu l'excédent et façonner à votre goût. Ménager une petite ouverture au centre du pithiviers, dorer au jaune d'œuf et rayer en rosace le dessus avec le revers d'un couteau d'office.

Réserver 15 mn au frais. Dorer une 2^{ème} fois.

Cuire la galette 30 mn à 180°.

Après cuisson, passer le nappage à tarte sur le pithiviers.

Nota : Vous pouvez l'aromatiser avec du sirop (abricots, oranges, fruits jaunes)