

Galettes des rois des ARTISONS

La classique

2 ronds de pâte feuilletée.

Pour la crème d'amande ;

100 gr de beurre

100 gr de sucre semoule

100 gr poudre d'amande

2 œufs

Facultatif : Rhum 3 cl et extrait d'amandes amères

Pour dorer la pâte : 1 œuf, 1 pincée de sel.

Préparation :

Déposer 1 rond de feuilletage sur la plaque à pâtisserie

Pour la crème :

Ramollir le beurre, quand il est en pommade ajouter le sucre en poudre. Battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre d'amande, puis les œufs, et si l'on souhaite corser le goût, quelques gouttes d'extrait d'amandes amères et le rhum

Déposer la crème d'amande au centre du feuilletage et l'étaler de manière régulière jusqu'à 2 cm du bord.

Ajouter la fève ;

Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée et appuyer légèrement sur le bord pour coller les 2 feuilletages.

Mélanger l'œuf et le sel pour réaliser la dorure.

Dorer au pinceau l'extérieur du feuilletage et rayer à la fourchette pour décorer.

Cuire à four 170° pendant 40 mn environ.

Servez tiède.

L'exotique à la noix de coco

2 disques de pâte feuilletée

Pour la garniture :

2 œufs entiers + 1 jaune (dorure)

100 g de sucre blond

70 g de beurre mou

100 g de noix de coco râpée

1 sachet de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de rhum ambré

1 cuillère à soupe de farine

Préparation :

Dans un saladier, fouettez ensemble les œufs entiers, les sucres et le beurre mou. Lorsque la préparation est homogène ajoutez la noix de coco, la farine et le rhum. Mélangez-bien.

Répartissez cette préparation sur un des disques de pâte, en prenant soin de ne pas en mettre sur les bords. Déposez alors la fève. Mouillez le bord avec un peu d'eau.

Refermez ensuite la galette avec le 2° disque, pressez légèrement tout le tour afin de coller les deux pâtes.

Avec un couteau, retirez environ 1/2cm de pâte tout le tour, ça permettra à la galette de bien lever sur les côtés. Dans un petit bol, battre le jaune d'œuf restant avec 1cl d'eau. Badigeonnez-en la galette, sans en mettre sur la tranche.

Enfournez dans un four préchauffé à 200° environ 20/25min.