

GALETTE DES ROIS

Recette pour 6 personnes.

Ingrédients :

- 400 à 500 g de pâte feuilletée (la meilleure : faite soit même, sinon : acheté en boulangerie)
- 1 sachet de 125 g de poudre d'amandes
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 2 oeufs + 1 jaune pour dorer
- 1 pincée de gousses de vanille en poudre
- 10 g de fleur de maïs Maïzena (= 1 c. à soupe rase)
- 10 cl de lait
- 1 c. à soupe de rhum (facultatif)

Ne pas oublier : la fève !

Préparation :

Battre les 2 oeufs avec le sucre. Ajoutez la maïzena délayée dans le lait froid et mélanger. Faire cuire a feu doux, jusqu'à ébullition, sans cesser de remuer. Laisser épaissir la crème encore quelques secondes puis retirer du feu. Ajoutez la poudre d'amandes, la vanille en poudre, le beurre coupé en morceaux et le rhum. Réserver.

Diviser la pâte feuilletée en 2 et en faire 2 disques de taille différente. Déposer le plus petit cercle sur la plaque du four et la garnir de la crème d'amandes en laissant un bord de 2 cm, puis déposer le fève. Recouvrir du grand cercle, souder les bords en humectant avec de l'eau et en appuyant avec les doigts.

Dorer au jaune d'oeuf. Faire cuire au bas du four pendant 35 à 45 minutes, à 200°, en surveillant la cuisson.

Servire tiède.