

La galette des rois en 3 recettes



Quelle plus agréable façon de se souhaiter la bonne année qu'autour d'une galette ? La préparer soi-même est d'une facilité déconcertante et ne prend que quelques minutes. Et c'est tellement meilleur lorsqu'elle est faite maison ! Choisissez votre préférée parmi ces trois recettes et régalez-vous sans plus attendre !

Galette des rois à la frangipane

La recette classique, fourrée à la crème d'amande. Encore plus gourmande lorsqu'elle est tiède !

Pour 6 pers. : 2 rouleaux de pâte feuilletée (pur beurre) • 125 g de poudre d'amande • 125 g de sucre glace • 100 g de beurre à température ambiante • 2 œufs + 1 jaune • 1 fève, 1 couronne



1/ Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7). **Préparez la frangipane** : mélangez la poudre d'amande avec le sucre et les œufs entiers. Ajoutez le beurre et mélangez. Fouettez le jaune d'œuf restant avec un peu d'eau.

2/ Tapissez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. **Étalez la première pâte feuilletée** et piquez-la avec une fourchette. **Étalez la frangipane**, en laissant un bord de 2 cm tout autour, humectez-le avec un peu d'eau au pinceau.

3/ Ajoutez la fève. Recouvrez du **second disque de pâte**. Soudez bien les deux bords.

4/ Badigeonnez la galette de jaune d'œuf au pinceau. Décorez la pâte avec une fourchette. Enfournez et faites cuire env. 30 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laissez tiédir avant de déguster.

Galette des rois aux pommes

Légère et délicieusement parfumée à la cannelle !

Pour 6 pers. : 2 rouleaux de pâte feuilletée (pur beurre) • 5 pommes • 2 c. à café de cannelle • 1 jaune d'œuf • 1 fève, 1 couronne



1/ Épluchez les pommes, retirez les pépins à l'aide d'un vide-pomme puis coupez la chair en petits morceaux.

2/ Mettez la moitié des pommes dans une casserole antiadhésive, couvrez et faites chauffer à feu moyen pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que les fruits compotent. Remuez de temps en temps avec une cuillère en bois.

3/ Ajoutez ensuite les pommes restantes et la cannelle, poursuivez la cuisson 2 ou 3 minutes seulement afin de garder les derniers morceaux de pommes entiers.

4/ Lorsque les pommes ont refroidi, préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7). Déroulez la première pâte feuilletée sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette. **Étalez-y les pommes** en laissant un bord de 2 cm tout autour. Humectez-le avec un peu d'eau au pinceau.

5/ Ajoutez la fève. Recouvrez du **second disque de pâte**. Soudez bien les deux bords puis incisez-les à intervalles réguliers à l'aide d'un couteau pour donner à la pâte la forme d'une fleur.

6/ À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la galette de jaune d'œuf. Décorez la pâte en la rayant du bout d'un couteau. Enfournez pour env. 30 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.