

Galette des rois*

Préparation: env. 40 min

Cuisson au four: env. 20 min

Garniture

150 g	d'amandes mondées, moulues, dont 4 c. à soupe réservées	
100 g	de sucre	
3 c. à soupe	de maïzena	
1	orange non traitée, seulement ½ zeste râpé	
1 c. à soupe	de liqueur d'orange (p. ex. Grand Marnier)	
1 dl	de crème double	mélanger le tout dans une terrine
500 g	de pâte feuilletée	couper en deux, abaisser chaque portion sur un peu de farine (Ø env. 31 cm)
1	roi ou 1 amande	pour garnir
	sucre glace	pour saupoudrer

Façonnage: poser une abaisse sur du papier à pâtisserie. Avec une plaque à tarte (Ø env. 30 cm), imprimer un disque dans l'abaisse. Piquer abondamment le fond de pâte à la fourchette. Répartir les amandes réservées sur le fond de pâte, en laissant tout autour un bord d'env. 1½ cm. Etaler la garniture avec le dos d'une cuillère rincée à l'eau froide, cacher le roi dans la garniture. Humecter d'eau le bord de pâte, poser la seconde abaisse sur le tout. Poser la plaque à tarte sur la pâte du dessus, couper les abaisses tout autour avec un couteau tranchant, retirer la plaque. Bien presser les bords ensemble avec une fourchette, piquer abondamment le couvercle. Faire glisser le papier sur le dos de la plaque. Mettre la galette au frais env. 15 min.

Cuisson: env. 20 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220 °C. Sortir du four, enlever de la plaque, laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace, servir tiède ou froid.

Conservation: fraîche, la galette est encore meilleure.

Par portion (1/12): lipides 22 g, protéines 5 g, hydrates de carbone 25 g, 1320 kJ (315 kcal)

* La galette des rois est une variante du gâteau des rois très répandue en France. Elle est servie le 6 janvier, jour de l'Épiphanie.

