



LA GALETTE DES ROIS



INGRÉDIENTS



2 rouleaux pâte feuilletée



2 œufs + 1 œuf (pour dorer)



15 grammes de farine (gr)



100 gr de sucre



100 gr de poudre d'amande



1 sachet de sucre vanillé



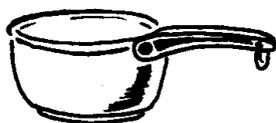
50 cl de lait



50 g de beurre ramolli

USTENSILES

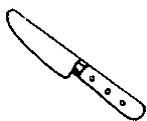
Une plaque de cuisson



Une casserole



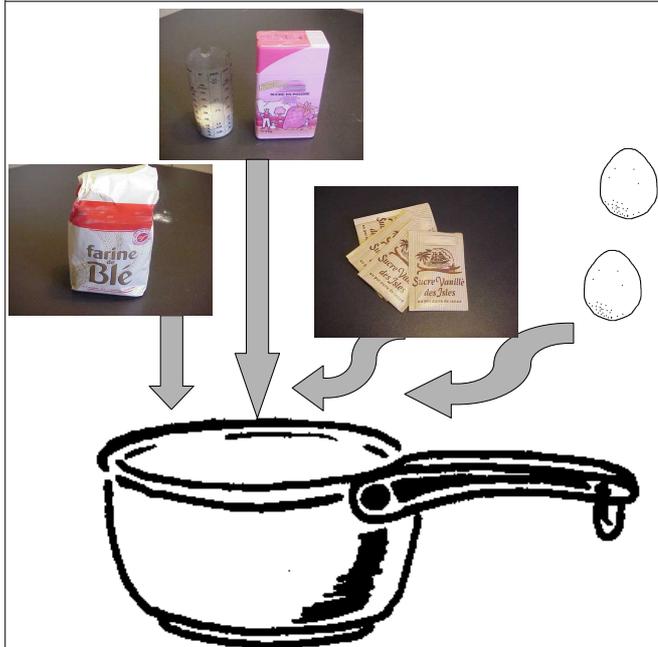
Un fouet



Un couteau

Un verre doseur

DEROULEMENT



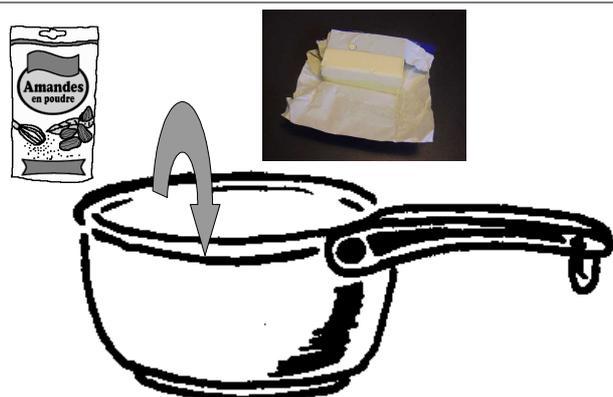
Mélanger 2 œufs entiers avec 15 gr de farine, 100 gr de sucre en poudre et un sachet de sucre vanillé dans une casserole.



Ajouter le lait et mettre sur le feu.

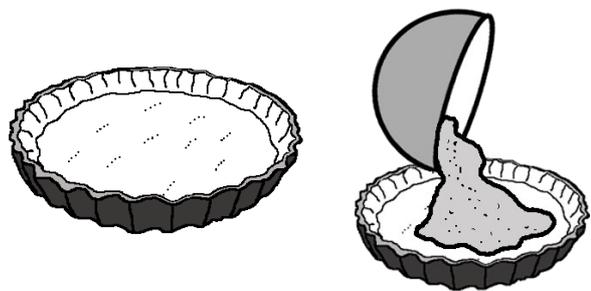
Mélanger sans arrêt jusqu'à ce que le mélange bout.

Laisser bouillir 30 secondes.



Retirer du feu, ajouter la poudre d'amande et le beurre en petits morceaux.

Laisser refroidir.



Étaler sur la plaque de cuisson le premier rouleau de pâte feuilletée.

Verser la préparation sur la pâte jusqu'à 2 centimètres du bord.



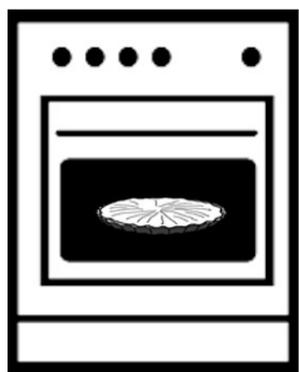
Étaler par dessus le second rouleau de pâte.

Bien souder les bords.



Badigeonner la galette avec le jaune d'œuf détendu d'une cuillère à soupe d'eau.

Quadriller le dessus avec un couteau.



Préchauffer le four thermostat 7 (210°)

Enfourner la galette.
Au bout de 5 minutes,
baisser la température Th.6
(180°)
Laisser cuire encore 30'