

Galette des Rois aux pralines roses

Ingédients

Recette pour 6 à 8 personnes

Préparation: 20mn

Cuisson: 30mn

2 rouleaux de pate feuilletée

200g de pralines roses concassées (on en trouve chez Jeff de Bruges)

125g de poudre d'amandes

100g de beurre pommade

2 œufs entiers et un jaune (additionné d'une pointe de sel)

100g de sucre en poudre

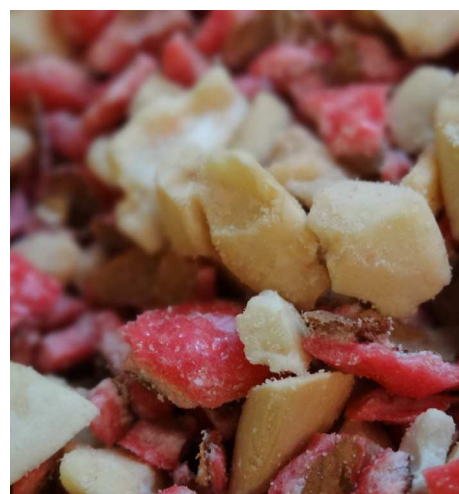
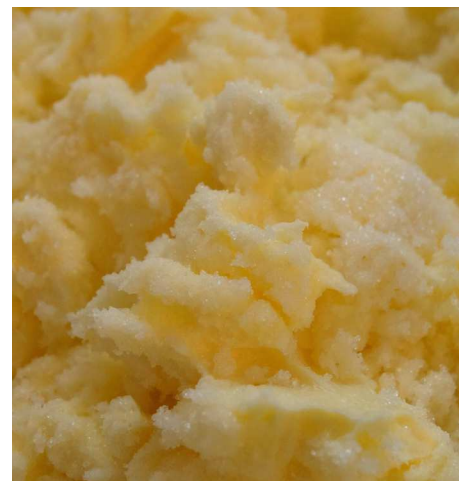
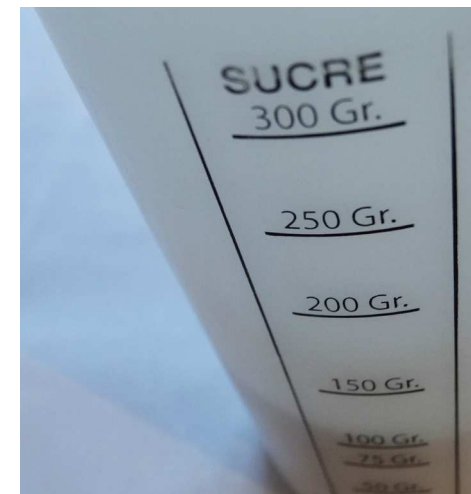
1 sachet de sucre vanillé

10g de farine

2 c.à. s de rhum ou d'amaretto

Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

Une fève et une couronne





Concasser grossièrement les pralines.

La crème d'amandes

Dans un saladier en verre, couper le beurre en petit dés, le passer quelques secondes au micro-ondes. L'écraser à l'aide d'une fourchette pour le réduire en pommade.

Préparer le crémage: au beurre, jouter le sucre en poudre et le sucre vanillé. Fouetter vivement. Ajouter à cette préparation les deux œufs entiers (à température ambiante), la poudre d'amandes et la farine et mélanger énergiquement pour obtenir une préparation onctueuse. Ajouter la poudre de pralines roses, le rhum, l'amaretto ou l'eau de rose.

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C).

ASTUCE

On peut colorer la crème d'amande en rose en y ajoutant quelques gouttes de colorants alimentaire rouge.

Le montage de la galette

Placer la crème d'amandes dans une poche (sans douille) et découper la pointe.

Badigeonner les bords du premier disque de pate avec le jaune d'œuf. Appliquer la crème en rond sur la pate en partant du centre et en laissant tout autour une bande de 2 cm de largeur. Parsemer la crème des brisures de pralines roses. Insérer la fève.

Poser le second disque sur la garniture, bord à bord avec le premier disque pour fermer la galette. Souder du bout des doigts sur le pourtour afin de bien souder les deux couches de pâte. Chiqueter les bords de la galette avec un couteau à 45°.

La retourner pour décorer la surface la plus plate de la galette. Dorer la surface de la galette puis tracer des stries avec une lame de rasoir.

Déposer la galette sur la plaque du four, tapissée d'une grande feuille de papier sulfurisé et enfourner pendant 30 minutes.

Préparer un sirop avec quelques grammes de sucre fondu dans un peu d'eau. Lorsque la galette est cuite appliquer une couche de sirop au pinceau pour la faire briller.

