



Galette des Rois aux Amandes

Pour 6 personnes :

2 ronds de pâte feuilletée déjà abaissée

150 g de sucre

150 g de beurre

150 g de poudre d'amande (ou d'amandes râpées à défaut mais c'est moins fin)

3 petits œufs (ou deux gros œufs)

Essence d'amande amère ou une 1 c. à soupe d'Amaretto

1 œuf battu pour dorer la galette

Farce :

Fouetter le sucre et le beurre ramolli.

Ajouter les œufs et continuer à battre la masse jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Ajouter la poudre d'amande délicatement à l'aide d'une spatule.

Ajouter quelques gouttes d'essence d'amande amère ou de l'Amaretto selon les goûts

Disposer 1 rond de pâte sur un papier sulfurisé sur une grande plaque à gâteau.

Mettre la farce bien au milieu de la pâte et la répartir régulièrement en laissant 4 cm de pâte dans le bord.

Avec un pinceau à pâtisserie, passer de l'œuf battu sur ce bord de 4 cm.

Poser délicatement le 2ème rond de pâte sur le premier et appuyer délicatement sur le bord pour bien le coller.

Décorer en pinçant ou en découpant le bord de la galette.

Strier ou piquer à l'aide d'une fourchette le dôme de la galette.

Mettre au four pour 30 à 35 minutes à 180°C jusqu'à ce que la galette ait une belle couleur dorée.