

La galette des rois de Françoise C .

« RV balade » à Vareilles – Les Vallées-de-la-Vanne – LA DECAPANTE

le 12 janvier 2026

Ingrédients pour 8 personnes

- 600g de pâte feuilletée prête à étaler
- Farine pour le plan de travail
- 1 jaune délayé dans 1 c.à s. d'eau pour la dorure
- Sucre glace pour saupoudrer

Pour la crème pâtissière:

- 20cl de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 80g de sucre en poudre
- 20g de farine ou Maïzena
- 1g de vanille

Pour la garniture:

- 100g de beurre, 100g de sucre en poudre
- 1 œuf, 40 g de fécule ou de Maïzena
- 100g d'amandes en poudre et 1c.à s. De rhum brun



Etapas de préparation : 30mn

- Préparer la crème pâtissière et laisser la refroidir.
 - Couper le beurre de la garniture en morceaux dans un saladier et le laisser ramollir.
 - Travailler le beurre mou à la spatule en bois jusqu'à obtention d'une consistance de pommade. Ajouter le sucre petit à petit, l'œuf, puis le fécule (ou la Maïzena), la poudre d'amandes et le rhum. Incorporer enfin la crème pâtissière.
 - Préchauffer le four à 210° (th7). Tapisser une plaque de papier sulfurisé.
 - Partager la pâte feuilletée en deux pâtons: l'un de 250g et l'autre de 350g environ. Sur le plan de travail fariné, étaler le second pâton en un disque de 26 cm de diamètre et 2 mm d'épaisseur environ. Le poser sur la plaque et piquer la surface avec une fourchette. Etaler le second pâton en un disque de 28cm de diamètre et 3mm d'épaisseur environ.
 - Etaler la crème d'amandes sur le plus petit disque de la pâte, en laissant un bord libre de 2 cm. Humidifier le bord au pinceau.
 - Poser le plus grand disque de pâte sur la garniture. Souder les bords en les pressant fortement et découper régulièrement le pourtour à la roulette crantée. Dessiner des rosaces sur la galette avec la pointe d'un couteau puis badigeonner la surface avec le jaune d'œuf délayé au pinceau.
- Enfourner pour 45mn environ, en couvrant avec un papier d'aluminium dès que la surface est joliment dorée.
- Sortir la galette du four et allumer le grill. La saupoudrer de sucre glace et la glisser 2 mn sous le grill pour glacer le dessus. Laisser tiédir.