

Recette de Candice : Galette des Rois irratable



Facile à faire, bien meilleur marché que dans le commerce, la galette des Rois maison est un must du début de l'année!

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min.

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées du commerce
- 200g d'amandes en poudre
- 150g de sucre
- 100g de beurre à température ambiante
- 2 œufs
- 1 c. à s. d'extrait d'amandes amères
- 70g de raisins secs (les plus moelleux possible)
- 1 c. à s. de cannelle
- 150ml de jus d'orange
- 1 fève
- 1 jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau pour dorer la pâte

Recette

- Placez les raisins dans un bol, saupoudrez de cannelle et recouvrez de jus d'orange. Laissez gonfler 30 min.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6).
- Disposez la 1ère pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez-la à la fourchette. Ne la faites pas cuire.
- Mélangez tous les ingrédients de la garniture : la poudre d'amandes, le sucre, les œufs, le beurre et l'extrait. Etalez la garniture sur le fond de pâte feuilletée.
- Recouvrez de raisins égouttés. Enfoncez-les légèrement dans la garniture. Glissez la fève dans la garniture
- Recouvrez la tarte de la seconde pâte feuilletée. Soudez très légèrement les bords du bout du doigt.
- Marquez joliment le dessus de la galette avec la pointe d'un couteau avant de la badigeonner de jaune d'œuf dilué dans un fond d'eau.
- Enfournez 35 min.
- Sortez la galette, saupoudrez-la de sucre impalpable (au travers d'un tamis). Augmentez le four à 250° (th. 8-9) et enfournez la galette 5 min. supplémentaires.