

Galette des rois aux amandes et aux framboises

Temps de préparation : 25 min / Temps de cuisson : 30 à 40 min



Ingrédients (Pour 6 à 8 personnes) :

Pour la pâte :

- ✂ 200 g de farine,
- ✂ 40 g d'huile neutre (maïs, tournesol, arachide ou mélange 4 huiles),
- ✂ 40 à 50 ml d'eau + 10g de sucre (ou 40 à 50ml de jus de pomme)
- ✂ 1 œuf,

1

Pour la crème amande :

- ✂ 10 g de farine,
- ✂ 60 à 70 g de sucre,
- ✂ 2 œufs,
- ✂ ¼ litre de lait demi-écrémé,
- ✂ 100 g de poudre d'amandes,
- ✂ 1/2 c.à café d'arôme d'amande amère (ou 1,5 c.à soupe de rhum)
- ✂ 300 g de framboises congelées (Vous pouvez les remplacer par 2 ou 3 pommes),
- ✂ 1 jolie fève.

Pour finir : un jaune d'œuf pour dorer la galette.

Préparation :

✓ Etape n°1 : La pâte :

- ☞ Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre (si vous utilisez de l'eau) et l'huile pour constituer « un sable ». Ajoutez ensuite l'œuf puis l'eau. Mélangez puis pétrir jusqu'à former une boule.

*La pâte doit avoir une texture souple afin de pouvoir s'étaler facilement.
Si ce n'est pas le cas, vous pouvez rajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau.*

- ☞ Partagez la pâte en 2 boules identiques,
- ☞ Laissez reposer au frais.

✓ Etape n°2 : Préparation de la garniture :

- ☞ Faites chauffer le lait dans une casserole,
- ☞ Dans un saladier, travaillez au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez la farine,
- ☞ Doucement, versez le lait chaud sur le mélange « œuf/sucre/farine » en mélangeant bien,
- ☞ Transvasez la crème obtenue dans une casserole puis faites épaissir sur feu doux en tournant vivement au fouet jusqu'à ébullition,
- ☞ Retirez du feu, ajoutez la poudre d'amande et l'arôme puis réservez.

✓ Etape n°3 : Assemblage de la galette (dans un moule à tarte 30cm de diamètre ou sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé) :

- ☞ Préchauffez votre four à 190- 200°C.
- ☞ Prenez 250g de pâte et étalez-la pour former en rond de 30cm de diamètre environ,
- ☞ A l'aide d'un pinceau, mettez un peu de jaune d'œuf (ou du lait) sur 2 cm de large tout autour de la pâte,
- ☞ Répartissez la crème amande sur la pâte et placez la fève (plutôt vers l'extérieur pour minimiser les chances de la trouver à la découpe),
- ☞ Déposez les framboises sur la crème amande,
- ☞ Étalez le reste de la pâte finement, découpez un rond de 30 cm et posez ce disque de pâte sur la galette.
- ☞ Appuyez avec les doigts tout autour pour bien faire coller les bords et réalisez de jolies bordures.
- ☞ Réalisez des dessins sur le dessus de la pâte avec une fourchette par exemple. Dorez le dessus avec le reste du jaune d'œuf.
- ☞ Enfourez 30 à 35 min à 190°C, puis laissez tiédir sur une grille.

Se déguste tiède ou froide. N'oubliez pas de prévoir la couronne !

Suggestions

Vous êtes amateurs de pâte feuilletée : vous pouvez remplacer la pâte de la recette par une pâte feuilletée.

Le blanc d'œuf non utilisé (le jaune étant pour dorer la galette) peut être monté en neige et incorporé à la garniture aux amandes avant de garnir la galette !