

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Galette des Rois

Le 4 janvier 2008

1

L'année débute on ne peut mieux, puisque dès son premier dimanche, nous voilà à nouveau réunis tous ensemble afin de célébrer l'Épiphanie.

Les enfants ne reprendront l'école que demain, tout le monde (ou presque) est encore en vacances et il suffit d'une tasse de thé ou de café pour l'accompagner.

Point de farandole de petits plats, ni de suite sans fin d'amuse-bouche et autres friandises.

Simplement une galette à partager tous ensemble.

Votre panier pour 10 personnes :

400 gr de pâte feuilletée

200 gr de beurre

400 gr de TPT blanc

2 œufs

350 gr crème pâtissière

Dorure

Sucre glace

Fève(s)



Préparation de la crème d'amande

Dans un batteur en première vitesse, travaillez au fouet le beurre en pommade, ajoutez le TPT blanc (TPT = Tant pour Tant, donc 200 gr de sucre glace et 200 gr de poudre d'amande émondée le tout tamisé).

Incorporez petit à petit les œufs, et enfin la crème pâtissière, dont le poids doit représenter la moitié de celui de la masse à laquelle on l'ajoute (soit environ 350 gr)

Façonnage et garnissage

Étalez votre pâte feuilletée en deux abaisses assez finement, puis découpez les en deux cercles égaux de 24 cm de diamètre en inclinant la pointe de votre couteau afin d'avoir un bord biseauté.

Sur la première abaisse étalez la crème d'amande en laissant une marge de 2 cm.

Y déposez la/les fève(s).

Humidifiez à l'eau (l'œuf empêcherait le feuilletage de bien lever) et déposez la seconde abaisse sur la première.

Soudez les deux abaisses en appuyant délicatement mais en prenant soin de ne pas écraser les bords, ce qui ne permettrait pas au feuilletage de lever.

Préparez votre dorure avec un jaune d'œuf, 2 cuillères à soupe d'eau froide, une cuillère à café de sucre et une bonne pincée de sel.

Dorez la surface de la galette puis la réserver au frais pendant au moins 20 min pour faciliter le décor.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Préchauffez votre four à 200° en chaleur tournante.

Sortir votre galette, redonnez un coup de dorure.

A l'aide d'un couteau faites le marquage, en faisant attention de ne pas traverser la pâte.

Cuire la galette 30 minutes, puis la sortir et la réserver sur une grille.

Portez votre four à 240° pendant 10 minutes puis éteignez-le.

Saupoudrez votre galette de sucre glace et la remettre dans le four éteint le temps nécessaire à son glaçage.

Laissez la tiédir sur une grille puis...

DEGUSTEZ !!!

C'est un pur bonheur !!!



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*