

# Galette des rois à l'amande

Cyril Lignac

**1h15 min**

**INGRÉDIENTS : 4 PERS.**

• **LA PÂTE FEUILLETÉE :**

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à soupe d'eau

• **LA CRÈME À L'AMANDE :**

- 100g de poudre d'amandes
- 12g de fécule de maïs ou de poudre à crème
- 80g de sucre glace
- 20g de lait d'amande
- 80g de beurre à température ambiante

• 60g d'œuf

• **LE SIROP :**

- 100g d'eau
- 100g de sucre

• **LES USTENSILES :**

- 1 plaque à pâtisserie + 1 feuille silicone ou 1 feuille de papier sulfurisé
- 1 pinceau + 1 petit bol + 2 saladiers + 1 batteur à main + 1 maryse
- 1 couteau d'office + 1 spatule coudée
- 1 cercle de 18 à 22 cm de diamètre
- 1 petite casserole + 1 fouet

1.

Préchauffez le four à 200°C. Dans un saladier, mélangez le sucre glace, la poudre d'amandes et la fécule de maïs. Dans un autre saladier, mélangez au batteur le beurre avec ce mélange de poudres. Ajoutez les œufs petit à petit, finissez avec le lait d'amande. Réservez de côté.

•2.

Mélangez l'œuf, le jaune d'œuf et l'eau. Réservez au frais. Versez dans une casserole le sucre et l'eau, portez à ébullition et réservez. Détaillez 2 cercles de pâte feuilletée de 18 à 22 cm de diamètre.

3.

Sur une plaque à pâtisserie, déposez une feuille de silicone (ou du papier sulfurisé), puis un disque de pâte feuilletée, étalez la crème d'amandes. Posez le deuxième disque de pâte et soudez les bords ensemble. Chiquetez les côtés de la galette à l'aide d'un petit couteau d'office. Avec un pinceau, dorez légèrement le dessus avec le mélange à base d'œufs. À l'aide du petit couteau, rayez joliment la galette.

•4.

Enfournez 40 minutes. Au terme de la cuisson, à l'aide de votre pinceau propre, étalez une fine pellicule de sirop. Laissez refroidir.