

Galette des rois très amande

Bonjour à toutes et tous

Je vais vous ressortir le même laïus qu'à chaque billet de début janvier dédié galette des rois : pour mes gourmands et surtout mon mari, c'est « galette frangipane et rien d'autre »; rendant difficile des excursions culinaires dans des variantes. Mais, il y a quelques jours, est arrivé une brèche. Nous étions dans la famille, où une galette a été proposée en avance pour un goûter. Elle était plutôt bonne, feuilletage nickel, mais quand on en a discuté en off avec mon mari, il s'est dit déçu en n'ayant pas trouvé « autant d'amande que souhaité ». Je lui ai donc proposé de -plus tard – lui « 'sortir le grand jeu » à la maison d'une galette très très amande.

A la maison, je me suis donc amusée à cette galette, avec une pâte feuilletée maison et des amandes longuement torréfiées. A la dégustation, on va être francs, on s'est régalés jusqu'aux z'oreilles. Cette version c'est une bonne claque d'amande, bien riche, U, bien parfumée, bien épaisse. On me dit qu'ils sont prêts à ce que j'itère.

Bref, Je voulais partager l'idée avec vous si jamais vous cherchez une idée de galette qui envoie en amande. SI vous préférez la recette classique, vous pourrez aussi [la retrouver par là](#). Dans tous les cas, régalez-vous bien !



© Aux Fil du Thym
Galette des rois amande

- GALETTE DES ROIS -
TRÈS AMANDE



Recette : Galette des rois très amande

Saison de la recette : Janvier

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes

Pour la garniture

- 200 g d'amandes
- 60 g de beurre
- 120 g de sucre

- 2 œufs
- 1 bouchon de rhum

Pour la pâte feuilletée (ou 2 pâtes feuilletées du commerce):

- 250 g de farine
- 165 g de beurre (sorti du réfrigérateur)
- 4 g de sel
- 125 ml d'eau
- 1 œuf pour la dorure

Réalisation

Étape 1 : La pâte feuilletée

- Sortez votre beurre du réfrigérateur, pesez l'ensemble des ingrédients.
- Sur votre plan de travail, versez la farine formez un puits, puis mettez y dedans le sel et 1/3 de l'eau. Agglomérez. Itérer avec le 2e tiers d'eau. Puis avec le 3e tiers.
- Mettez votre beurre dans un film alimentaire, et étalez le en tapant dessus au rouleau pour former un bloc de beurre carré de 20 cm sur 20 cm (environ).
- Reprenez votre pâte et étalez la en cercle de 20 cm environ, puis finissez par l'étaler en « étoile à 4 branches ».

- Mettez le beurre au centre de votre étoile. Repliez les branches de l'étoile sur le beurre de manière à le recouvrir.
- Étalez votre pâte dans un seul sens, en bande longue de 60 cm environ. Repliez en 4.
- Tournez votre pâte d'un quart de tour, puis ré-étalez la dans un seul sens, en bande longue de 60 cm environ. Repliez en 4, puis en deux.
- Filmez et placez la pâte au frais 1 heure.
- Au bout de ce temps, récupérez votre pâte, étalez en bande longue, repliez en 4.
- Tournez votre pâte d'un quart de tour, puis ré-étalez la en bande, repliez en 4.
- Filmez et remettez cette pâte au frais pendant 1/2 heure avant de l'étaler.

Étape 2 : La garniture d'amandes

- Mixez les amandes en poudre.
- Faites les torrifier à la poêle pendant quelques minutes
- Mettez le beurre en pommade, puis mélangez le avec le sucre glace jusqu'à former une crème homogène.
- Ajoutez les œufs et fouettez pour homogénéiser.
- Ajoutez la poudre d'amande, le rhum, mélangez le tout et réservez.

Étape 3 : Dressage et cuisson.

- Reprenez votre pâte feuilletée, coupez la en deux. Étalez les deux pâtons de manière à disposer de deux cercles de même taille;
- Recouvrez une pâte à four de papier cuisson, mettez un cercle de pâte dessus. Ce sera le fond de la galette.
- Cassez l'œuf, battez le un peu, puis dorez le bord du fond de galette (juste le bord. C'est ce qui permettra la liaison entre les deux disques).
- Remplissez avec la crème d'amande sans toucher la partie dorée. Insérez la fève dans la crème.
- Prenez votre deuxième cercle de pâte, et recouvrez la galette. Appuyez au bord fermement. Piquez le dessus à la fourchette 3-4 coups.
- Dorez le dessus de votre galette une première fois, puis une deuxième.
- Enfournez pour 25 minutes à 180°C, jusqu'à ce que la galette des rois amande soit bien dorée.

Astuces :

- La galette des rois amande peut se préparer 24 à 48H à l'avance. Conservez à température ambiante.
- Variante : Vous pouvez tenter des variantes en remplaçant la poudre d'amande par un mélange amande/noisette, amande/noix ou les trois
- Variante 2 : Je pense que cela doit envoyer encore plus sur la saveur amande si vous ajoutez de l'extrait d'amande amère (que je n'ai pas)

