

Galette des rois amande

et confiture de groseilles



Pour 4 personnes (carré de 16 X 16 cm)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 1 pâton de 400 g de **pâte feuilletée "maison"**
- 3 à 4 c à soupe de **gelée de groseilles** (1 c à soupe de confiture de groseilles)
- 130 g de **poudre d'amandes** (65 g)
- 2 **oeufs** (1 oeuf)
- 60 g de **beurre pommade** (30 g)
- 75 g de **sucre en poudre** (30 g)
- 1 c à soupe de **rhum** (1 c à dessert)
- **Quelques gouttes d'arôme d'amandes amères**
- 1 **fève**

Dorure :

- 1 **jaune d'oeuf**
- 1 c à soupe de **lait**

Étalez votre pâton en un grand rectangle et coupez-le en deux pour obtenir 2 carrés. Laissez reposer les deux abaisses au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Mélangez le beurre pommade et le sucre avec une spatule afin d'obtenir une consistance crémeuse blanche. Ajoutez la poudre d'amandes, les oeufs (l'oeuf pour moi), le rhum et quelques gouttes d'arôme d'amandes amères (2 gouttes pour moi).

Placez la première abaisse sur du papier sulfurisé et non sur un tapis en silicone car la pâte va être redécoupée. Disposez la confiture de groseilles en laissant un bord libre d'environ 2 cm. Répartissez la crème d'amandes toujours en laissant le bord libre et sans oublier de mettre la fève. Badigeonnez le bord libre avec le mélange jaune d'oeuf/lait à l'aide d'un pinceau en évitant d'en mettre sur le côté.

Recouvrez avec la deuxième abaisse en pinçant bien les bords. Badigeonnez la surface avec le mélange jaune d'oeuf/lait puis laissez reposer au réfrigérateur minimum 30 minutes.

Préchauffez le four à 200° C. Recoupez ensuite un peu les bords nettement avec un couteau bien aiguisé. Faites la déco avec un petit couteau bien aiguisé sur la surface de la pâte qui doit être très froide.

Placez la galette avec la feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et glissez au four pendant 10 minutes à 200° C puis 20 minutes à 180° C. *La mienne a cuit en 30 minutes à 160° C.* Recouvrez la galette de papier aluminium si celle-ci dore trop vite.

Source : la popotte de Manue