

## Galette des rois aux amandes

(recette originale de Gaston Lenôtre)



600 gr de pâte feuilletée  
125 gr de beurre  
125 gr d'amandes en poudre  
125 gr de sucre glace  
1,5 oeufs entier  
13 gr de maïzena  
12cl de rhum  
150 gr de crème pâtissière  
50 gr de sucre glace

Préparez la crème d'amandes :  
Faites tout d'abord une crème pâtissière (je vous laisse trouver la recette de base !) et laissez la refroidir.

Dans un saladier pétrissez le beurre pour qu'il soit en pommade puis ajoutez les amandes, le sucre glace, mélangez vigoureusement (si vous n'avez pas de batteur) puis ajoutez les eufs, pour finir par la crème pâtissière et le rhum. Conservez au frais ( dans une boîte hermétique elle se conserve 6 jours).

Divisez la pâte feuilletée en 2 morceaux. Abaissez les pour obtenir deux cercles de 28 cms (épaisseur de 2mm). Mettez les au frais 15 mn pour éviter qu'ils ne se rétractent.

Badigeonnez à l'oeuf battu (le 1/2 que vous aurez conservé de la crème) le tour de la première abaisse (1 cm)

Étalez la crème d'amandes sur celle-ci sans dépasser le tour d'oeuf battu.

Si vous avez des enfants...n'oubliez pas la feve !

Recouvrez du second cercle, puis «chiquettez» le tour de la galette, c'est à dire, qu'avec l'aide d'un couteau vous soudez les deux abaisses de pâte.

Mettez au frais 1 heure. (vous pouvez aussi la congeler si vous la faites d'avance)

Avant de la mettre au four, dorez la surface de la galette avec l'oeuf, dessinez au couteau des formes de votre choix)

Cuisez au four à 240° pendant 10 mn, puis 25mn à 200°

5 mn avant la fin de la cuisson saupoudrez la galette de sucre glace.