

LA MAXI
RECETTE



Une galette parfaite !



Régaler toute la famille pour l'Épiphanie, c'est facile.
Et même si tu ne gagnes pas la fève, tu seras
tout de même couronné(e) roi ou reine... des fourneaux !



Il te faut :

1 feuille
de papier cuisson

150 g
de poudre
d'amande

100 g
de beurre

1 fève

100 g
de sucre

2 rouleaux
de pâte feuilletée

1 pinceau
de cuisine

3 œufs



ÉTAPE 1

Dans un saladier, mélange
la poudre d'amande avec le sucre.

Ajoute le beurre ramolli,
puis deux œufs.

Mélange jusqu'à obtenir
une pâte homogène.



ÉTAPE 2

Déroule un disque de pâte
feuilletée sur la plaque du four
recouverte de papier cuisson.

Étale au centre la crème d'amande
obtenue précédemment,
en laissant une bordure de 3 cm.





ÉTAPE 3

Place la fève, plutôt vers l'extérieur.

Badigeonne la bordure de la pâte avec un pinceau trempé dans l'eau.

Déroule le second disque de pâte sur l'ensemble.



ÉTAPE 4

Soude les deux pâtes ensemble en appuyant bien tout autour des bordures.

Avec ton pinceau, recouvre le dessus avec le jaune du dernier œuf.



ÉTAPE 5

Trace des motifs sur le dessus de la galette à l'aide de la pointe d'un couteau (attention à ne pas la percer !).



ÉTAPE 6

Place-la au réfrigérateur durant 30 minutes, avant de la mettre à cuire dans un four préchauffé à 180 °C (thermostat 6).

Après 30 minutes de cuisson, il ne reste plus qu'à déguster.



Et voilà !



> jaimeliremax@bayard-presse.com

Et au fait :

tu peux ajouter deux cuillerées d'eau de fleur d'oranger dans la crème, pour plus de gourmandise.

