



Galette des rois

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre
- 1 œuf
- 50 g de beurre mou
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- 1 fève !

Préparation :

Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette.

Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (poudre d'amande, sucre, œuf, beurre mou, extrait d'amande amère).

Etaler le contenu du saladier sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette!).

Refermer la galette avec la 2ème pâte, et bien coller les bords.

Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'œuf (dilué dans un peu d'eau). Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.

Enfourner à 210°C (th 7) pendant 30 min environ (surveiller la cuisson dès 25 min, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 min si nécessaire).

Galette des rois au chocolat

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 50 g de chocolat noir (60 à 70% de cacao)
- 50 g de pépites chocolat
- 50 g de crème liquide
- 50 g de beurre mou
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 fève + 1 couronne

Préparation :

Porter les 50 g de crème à ébullition, et couper le chocolat en morceaux.

Dès que la crème commence à bouillir, la verser sur le chocolat, en remuant avec une spatule en bois; la ganache doit être lisse et brillante.

La réserver hors du feu, à température ambiante.

Mélanger énergiquement le beurre mou et le sucre, au fouet; incorporer 1 œuf et la poudre d'amande. Puis, incorporer la ganache et réserver à température ambiante.

Détailler dans les 2 rouleaux de pâte, 1 cercle de 20 cm environ. Conserver 1 cercle au frigo.

Disposer le 2ème sur une plaque allant au four (garnie d'une feuille de papier sulfurisé) et humidifier le pourtour avec un peu d'eau (sur une largeur de 2 cm environ).

Garnir cette pâte de crème d'amandes au chocolat, en laissant le pourtour humidifié libre.

Parsemer des pépites de chocolat, déposer la fève et recouvrir de la seconde pâte; souder en pressant les bords.

Battre 1 œuf avec une pincée de sel.

Badigeonner le dessus de la galette en évitant de faire couler sur les bords soudés et la plaque. Placer 1 h au frigo.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Sortir la galette et la badigeonner une seconde fois, avec les mêmes précautions que précédemment.

Décorer avec le côté non tranchant d'un couteau, en prenant soin de ne pas percer la pâte !

Enfourner la galette pendant 10 min à 200°C, puis 30 min à 180°C (th 6). Sortir du four et laisser

refroidir à température ambiante.

Déguster froid ou tiède.

Galette des rois aux pommes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

Pour le pâte :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la garniture :

- 1 pomme golden
- 200 g de pâte d'amandes
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de rhum (facultatif)
- 100 g de beurre mou

Préparation :

Dans un saladier, préparer la frangipane en mélangeant la pâte d'amande, le sucre et le beurre. Une fois la préparation bien mélangée, ajoutez le rhum.

Dans un plat à tarte, disposer la pâte feuilletée.

Couper la pomme en fine tranche et disposer les sur la pâte feuilletée.

Placer ensuite la frangipane et refermer avec la 2ème pâte feuilletée.

A l'aide du dos d'un couteau, faire une décoration au dessus et dorer à l'aide du jaune d'œuf.

Placer au four à thermostat 7 (210°C) pendant 30 à 40 minutes.

Galette des rois poire, amandes et chocolat

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 rouleaux pâte feuilleté

- 2 grosses poires
- 60 g de chocolat noir
- 150 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre mou + 1 noix de beurre
- 3 œufs
- 150 g + 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 1 fève et 1 couronne

Préparation :

Epluchez les poires, coupez-les en quatre, retirez le trognon et coupez chaque quart en trois tranches.

Faites-les dorer à feu modéré, dans une grande poêle contenant une noix de beurre fondu.

Saupoudrez-les de 1 cuillère à soupe de sucre pour qu'elles caramélisent un peu.

Travaillez le beurre mou au fouet électrique avec les 150 g de sucre, puis ajoutez 2 œufs et les amandes en poudre. Fouettez jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Déroulez un premier disque de pâte, en le laissant sur son papier de cuisson.

Étalez la crème dessus, en laissant les bords libres sur 2 cm.

Disposez par dessus les tranches de poires et parsemez-les de chocolat grossièrement haché; glissez la fève !

Mouillez les bords de la pâte avec de l'eau et recouvrez avec le deuxième disque de pâte; appuyez sur les bords avec les dents d'une fourchette pour les souder.

Badigeonnez avec le 3ème œuf battu et formez éventuellement des dessins, légèrement, avec la pointe d'un couteau.

Faites glisser le tout sur la grille du four (préchauffé à 180°C) et faites cuire 25 à 30 min.

Galette des rois aux framboises

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 125 g de beurre
- 2 ronds de pâte à tarte feuilletée
- 125 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes

- 25 g de farine
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 2 poignées de framboises (surgelées ou fraîches)
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 1 fève

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).

Faire fondre le beurre.

Ajouter les sucre, la poudre d'amandes, la farine, et remuer le tout.

Puis incorporer les œufs et le rhum.

En dernier lieu, disposer les framboises.

Etendre le premier rond de pâte à tarte, sur un plat allant au four.

Etaler la préparation dessus, en laissant environ 3 cm tout autour, puis mettre la fève.

Humidifier au pinceau ces 3 cm, puis recouvrir du deuxième rond de pâte. Appuyer tout le tour à la fourchette, pour souder les 2 ronds.

Faire des strilles à la fourchette sur le dessus, et dorer avec le jaune d'œuf.

Mettre au four à 200°C (th 6-7), pendant 20 min. Surveiller la cuisson.

Galette des rois ananas – coco

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de noix de coco râpée
- 50 g de beurre
- 1 boîte d'ananas en tranches (150 g égoutté minimum)
- 2 jaunes d'œufs battus (pour la dorure)

Préparation :

Mixez l'ananas pour en faire un pulpe.
Egouttez bien la pulpe pour limiter le trempage de la pâte.

Mélangez les œufs, le sucre, la noix de coco, le beurre et la pulpe d'ananas au batteur électrique.

Déroulez la première pâte feuilletée et passez le contour (environ 2cm) à la dorure à l'aide d'un pinceau.

Versez la préparation au centre et étalez sans recouvrir la dorure.
Placez la fève.

Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée.
Pressez le contour des 2 pâtes pour coller.

Étalez la dorure sur la galette.
Vous pouvez ensuite dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau ou les dents d'une fourchette.

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).

Enfourner et laisser cuire durant 10 min puis baisser à 180°C (thermostat 6) et laisser cuire 20 min

Galette des rois fourrée citron

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 3 citrons non traités
- 4 œufs
- 250 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 fève

Préparation :

Laver les citrons puis râper finement le zeste de 2 citrons.

Recueillir le jus des 3 citrons dans une casserole.

Ajouter les zestes puis chauffer à feu doux sans laisser bouillir.

Battre 3 œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporer la Maïzena.

Peu à peu, y verser le jus de citron chaud avec les zestes en fouettant vite pour éviter la formation de grumeaux.

Verser la préparation dans une casserole et faire cuire à feu doux sans cesser de remuer et sans laisser bouillir.

Quand la crème devient épaisse, la retirer du feu et y incorporer le beurre en morceaux. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Étaler une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et y étaler un des rouleaux de pâte feuilletée.

Séparer le blanc du jaune du dernier œuf. Monter le blanc en neige et l'incorporer délicatement dans la crème au citron.

Garnir la pâte de cette crème à 2 cm du bord. Humecter le tour.

Placer la fève dans la crème puis poser le second disque de pâte feuilletée et souder les bords.

Badigeonner du jaune d'œuf après avoir strié la surface à l'aide d'une fourchette.

Cuire 25 à 30 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Pour mes amis(es) internautes



FIN