

Galette des rois maison 🥧 la recette facile et gourmande



Rien de tel qu'une galette des rois maison pour célébrer l'Épiphanie en famille ou entre amis. Voici une recette simple et rapide à base de pâte feuilletée et de crème d'amandes, idéale pour régaler petits et grands. En moins de 30 minutes, vous obtiendrez une galette dorée, croustillante et pleine de saveurs.

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler
- 125 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre mou
- 2 œufs (1 pour la crème, 1 pour la dorure)
- 1 fève

Préparation étape par étape

1. Préparer la crème d'amandes

Mélangez la poudre d'amandes et le sucre. Incorporez le beurre mou, puis ajoutez un œuf. Mélangez jusqu'à obtenir une crème homogène.

2. Monter la galette

Déroulez une pâte feuilletée sur une plaque. Étalez la crème au centre en laissant 2 cm de bord. Glissez la fève à l'intérieur.

3. Fermer la galette

Recouvrez avec la seconde pâte. Soudez les bords en appuyant avec une fourchette. Décorez le dessus avec la pointe d'un couteau sans percer la pâte.

4. Dorer et cuire

Battez l'œuf restant et badigeonnez la surface. Enfournez à **180 °C** pendant **25 minutes**, jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.

5. Couronner le roi ou la reine

Laissez tiédir avant de servir. Celui ou celle qui trouve la fève devient le roi ou la reine 👑.