

GALETTE DES ROIS À LA PISTACHE



PRÉPARATION
25 min

RÉFRIGÉRATION
20 min

CUISSON
35 min

MATÉRIEL

Pinceau • Fève • Plaque de four • Grille • Papier sulfurisé

INGRÉDIENTS

100 g de beurre mou (à température ambiante) • 100 g de sucre glace • 2 œufs • 150 g de poudre d'amandes • 50 g de pâte de pistache • 2 gouttes d'extrait d'amande amère • 2 pâtes feuilletées • 1 jaune d'œuf
+ 1 cuil. à soupe d'eau (pour dorer)

1. Mélangez, à la cuillère en bois, le beurre ramolli et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux. Incorporez les œufs un à un, en fouettant bien. Incorporez petit à petit la poudre d'amandes. Ajoutez enfin la pâte à la pistache et l'extrait d'amande amère.

2. Recouvrez une plaque de four de papier sulfurisé. Étalez la première pâte feuilletée. Garnissez de la crème à la pistache sur un diamètre de 25 cm environ et placez la fève.

3. Mélangez le jaune d'œuf et la cuillerée d'eau et badigeonnez le tour de la première couche de pâte, autour de la garniture, et recouvrez avec l'autre pâte feuilletée. Soudez les bords en pressant légèrement tout autour de la galette. Coupez le surplus de pâte et soudez du bout des doigts en appuyant légèrement tout autour de la pâte.

4. Glissez la plaque et la galette pendant 20 min au réfrigérateur : cela évite que la pâte ne se rétracte.

5. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Sortez la galette du réfrigérateur et badigeonnez-la de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Percez un tout petit trou au centre de la galette et formez des croisillons à l'aide d'un couteau.

6. Enfournez pour 15 min de cuisson à 200 °C puis baissez à 180 °C (th. 6) et laissez-la cuire encore 20 min. La galette doit être bien dorée. Laissez ensuite la galette tiédir sur une grille.

CONSEIL

Si vous ne mangez pas la galette rapidement après cuisson, vous pouvez la passer au four quelques minutes avant de la servir, elle sera meilleure tiède !

