- SPECIALE GALETTE DES ROIS - CRÈME D'AMANDES

VERSION SANS GLUTEN SANS LACTOSE

INGRÉDIENTS POUR LA CREME D'AMANDES

- 100 g sucre complet
- 150 g poudre d'amandes complètes bio
- 2 oeufs
- 80 g huile de coco ou ghee (beurre clarifié)
- 1 cas rhum

INGRÉDIENTS POUR LA GALETTE

- 2 pâte feuilletées rondes (sans gluten)
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure
- 1 fève

RÉALISATION

Préparer la crème d'amandes :

- Bien mélanger le sucre complet et l'huile de coco en pommade avec un fouet.
- Ajouter les oeufs entiers un par un et mélanger vigoureusement pour homogénéiser.
- Ajouter la cuillère de rhum.
- Incorporer la poudre d'amandes en plusieurs fois pour éviter les grumeaux. La quantité peut varier en fonction de la qualité de la poudre d'amande (complet ou blanche), la consistance doit être ferme sans être trop dure car il faut pouvoir l'étaler sans qu'elle ne coule.

Montage :

- Disposer cet appareil sur une pâte feuilletée déroulée, en laissant 1 à 2 cm de bordure.
- Disposer la fève.
- Déposer la 2ème pâte feuilletée sur l'appareil et chasser l'air. Puis, froncer les bords.
- Dessiner votre motif sur le dessus de la galette et faites quelques petits trous pour éviter le gonflement de la pâte.
- Pour une galette bien dorée, il est possible d'ajouter un jaune d'oeuf battu au pinceau sur le dessus.
- Enfourner à 200°C chaleur tournante puis 10 minutes après à 170°C pendant 20 à 25 minutes. Une fois bien dorée et cuite, sortir du four et laisser reposer à l'air libre.

Bon appétit !

NATUROPATHE@MAGALITEMPERE.COM

Recette by **Magali Tempère**, 2021.
WWW.MAGALITEMPERE.COM