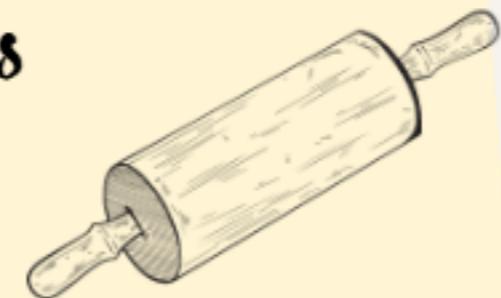


Galette des rois crème d'amande et confiture d'orange/pain d'épices

Pour 2 petites galettes ou une grande



- 1 ou 2 pâtes feuilletées, selon la taille voulue maison de préférence
- 125 gr de poudre d'amande
- 2 oeufs + 1 pour la dorure avec un peu de lait
- 75 gr de beurre MOU
- 60 gr de sucre en poudre
- 1 grosse cuillère à soupe de confiture d'orange/pain d'épices
- 1 cuillère à soupe de grand Marnier



Etapes

- Sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit mou
- Ajouter dans le bol robot équipé du batteur K, 2 jaunes d'oeufs, le sucre en poudre, le beurre et la poudre d'amandes
- Mélanger Température 0 et mélanger 1, jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Ajouter une grosse cuillère à soupe de confiture
- Ajouter une cuillère à soupe de grand Marnier, mélanger et réserver.
- Etaler la pâte feuilletée finement et tailler 4 carrés dans la pâtes dont deux plus petits.
- Ajouter sur les petits carrés de pâte, la garniture à l'amande et laissant un espace d'au moins 2 doigts sur les 4 côtés
- Recouvrir avec un carré plus grand en prenant soin de bien appuyer autour de la garniture ainsi que sur les bords. Egaliser les bords avec une roulette à pizza.
- Avec un couteau, faire des dessins et chiquer le tour.
- Disposer les galettes sur la grille du four recouverte d'un papier cuisson.
- Mélanger le jaune d'oeuf avec un filet de lait et badigeonner les galettes, en évitant les bords.
- Placer la grille au réfrigérateur durant 30 minutes. Préchauffer le four à 200°c
- Au bout des 30 minutes, enfourner les galettes pour 10 minutes, puis baisser le four à 180°c et poursuivre la cuisson 15 minutes. Déguster les galettes tièdes.