



Toque & Tablier



### Ma liste de courses... Chez

#### Le boulanger :

- 2 pâtes feuilletées pur beurre (500 g au total)

#### L'épicier :

- 120 g de sucre
- 130 g de poudre d'amandes
- ½ cuillère à café d'extrait d'amande amère
- Un peu de sucre glace
- Un peu de sirop de sucre pour la finition

#### Le crémier :

- 2 œufs + 1 jaune
- 130 g de beurre « pommade »

**Une fève et deux couronnes :** pour les couronnes, vous pouvez demander à vos enfants de les faire, ils seront ravis ! Pour la fève, si vous ne trouvez rien qui puisse être chauffé sans fondre, prenez une pièce de monnaie (en prenant soin de la laver au préalable).

1. Sortez votre beurre du réfrigérateur pour qu'il se réchauffe. Si vous n'avez pas le temps, passez-le 10 secondes au micro ondes, il doit avoir la consistance de « pommade » et ne doit surtout pas ni être fondu, ni commencer à fondre. Une fois pommade, mettez-le dans une jatte, avec le sucre et au batteur, mélangez-les intimement jusqu'à ce que le beurre ait une consistance crémeuse.
2. Ajoutez les œufs un par un en les incorporant bien à chaque fois avec le batteur. Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez toujours au batteur. Dès que vous ne voyez plus de grumeaux arrêtez le batteur, ajoutez l'extrait d'amande amère, mélangez et réservez.
3. Posez un papier cuisson sur une plaque à pâtisserie, saupoudrez de sucre glace sur toute la surface où votre pâte feuilletée sera posée. Couchez votre pâte, piquez avec une fourchette (pour un développement harmonieux) et recouvrez-la de crème d'amande (si vous en avez une, prenez

**Galette des Rois**

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 15 minutes**

votre poche à douille et avec votre plus grosse douille, dessinez un escargot en partant du centre). Laissez bien un bord d'au moins 3 cm. Posez votre fève.

4. Préchauffez votre four à 240°. Sortez l'autre pâte feuilletée, piquez-la à la fourchette, posez-la dessus. Soudez les bords en rabattant la pâte du dessous sur le dessus comme sur la photo. **Faites bien adhérer ce rebord sur la pâte pour qu'il n'y ait pas d'ouverture possible** et avec le dos du couteau faites de petites entailles obliques et régulières (cela s'appelle chiqueter une abaisse de pâte, le chiquetage permet que la pâte lève bien à la cuisson). Voir plus bas mon deuxième secret chuchoté à l'oreille.



5. Faites un trou au milieu de la pâte pour que la vapeur puisse s'échapper à la cuisson. Avec votre couteau toujours, faites une jolie décoration dessus (une simple, et toujours jolie est de faire une rosace, mais oui, vous avez bien des restes de travaux que vous faisiez petite fille !). Attention à ne pas découper votre pâte, il n'est pas nécessaire d'appuyer pour que le dessin se voie après la cuisson.
6. Badigeonnez votre galette de jaune d'œuf (avec un pinceau ou vos doigts), de la même manière, n'appuyez pas sur la galette quand vous le faites. Enfournez pour 8 minutes à peu près : surveillez votre galette **et dès qu'elle commence à avoir une légère couleur dorée** baissez le four à 180° pour 30 minutes. Sortez du four et envoyez quand elle est encore tiède.

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** Pour avoir une jolie brillance comme les galettes des boulangeries, faites un sirop de sucre. Dans une casserole sur feu doux, mettez autant d'eau que de sucre (50 g est suffisant), laissez chauffer quelques minutes et dès que cela a épaissi, sortez votre sirop du feu pour le verser dans un récipient. Avec un pinceau (ou le dos d'une cuillère à soupe sinon), enduisez votre galette de ce sirop quand elle est tiède (si vous le faites à la sortie du four, le sucre se cristalliserait avec la chaleur de la galette)

**Mon deuxième secret chuchoté à l'oreille :** le plus délicat dans cette affaire, c'est de bien souder les bords entre eux sinon votre frangipane va s'échapper à la cuisson...