



Nos agents ont
du talent !

Galette des rois

Recette de Fabien Tourmente

Responsable de production culinaire au **collège de Vallon-en-Sully**



Pour 8 personnes



Préparation : 2h30



Cuisson : 45 min

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée :

- 120g de farine
- 6cl d'eau
- 20cl de crème épaisse

Pour le crémeux amandes :

- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 150g de poudre d'amandes
- 25g de farine
- 2 œufs

Pour la crème pâtissière :

- 32g de féculle de maïs
- 40cl de lait
- 50g de sucre
- 3 œufs
- 1 gousse de vanille

Pour la dorure

- 1 œuf

Réalisation

Avant de commencer : sortez le beurre du réfrigérateur afin qu'il devienne pommade.

Préparation de la pâte feuilletée

1. Monter la crème épaisse au batteur jusqu'à la séparation de la matière grasse. Cela devient du «beurre».
2. Réaliser la détrempe (mélange farine+eau).
3. Incorporer le beurre réalisé en 1.
4. Réaliser les 6 tours en respectant une pause de 20 minutes entre chaque tour.

Préparation du crémeux aux amandes

5. Mélanger le beurre pommade et le sucre
6. incorporer les oeufs et la poudre d'amandes

Préparation de la crème pâtissière

7. Faire chauffer les 2/3 du lait avec le sucre.
8. Mélanger la féculle de maïs avec le reste du lait froid.
9. Verser le lait chaud sucré sur le mélange de lait froid et de féculle de maïs.
10. Cuire 2 minutes sur feu vif

Montage de la galette

11. Séparer la pâte en 2 patons et les abaisser afin d'avoir un dessus et un dessous.
12. Incorporer le crémeux aux amandes à la crème patissière, puis étaler votre mélange sur le dessous de la pâte en gardant 1cm de rebord.
13. Insérer la ou les fèves
14. À l'aide d'un pinceau, mouiller à l'eau les bords du dessous avant de venir superposer le dessus puis fraser les bords de la galette.
15. Vous pouvez dorer la pâte avec un oeuf supplémentaire, puis cuire 45 minutes à 180°C.



Pensez aux fèves bourbonnaises en vente à l'agence d'attractivité

Nos agents ont du talent !



Nos agents ont
du talent !

Galette des rois

Recette de Hervé Bouton-Labbé

Responsable de production culinaire au **collège d'Yzeure**



FABIEN PATIENT, HERVÉ BOUTON LABBE
ET JEAN-MICHEL SAUSA
DU COLLÈGE D'YZEURE



Pour 8 personnes



Préparation : 15min



Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 150g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 100g de sucre
- 125g de beurre
- 1 gousse de vanille (ou extrait de vanille liquide)
- 2 pâtes feuilletées

Réalisation

Avant de commencer : sortez le beurre du réfrigérateur afin qu'il devienne pommade.

Préparation

1. Mélanger le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande dans un saladier.
2. Ajouter 3 œufs et la gousse de vanille (ou vanille liquide), mélanger.
3. Disposer une pâte feuilletée et étaler la crème d'amande au centre en laissant 2 cm sur tout le pourtour.
4. Ajouter un ou plusieurs fèves.
5. Recouvrir de l'autre pâte feuilletée et pressez les bords.
6. Faire des dessins à l'aide de la pointe d'un couteau
7. Badigeonner d'un jaune d'œuf
8. Mettre au four 180 degrés pendant 30 min.



Pensez aux fèves bourbonnaises en vente à l'agence d'attractivité

Nos agents ont du talent !