

BERTINCHAMPS

GALETTE DES ROIS À LA BERTINCHAMPS HIVER



www.bertinchamps.be



INGRÉDIENTS POUR 1 GALETTE

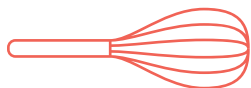
Pour la crème pâtissière

- 2 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de farine
- 20 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 15 cl de Bertinchamps Hiver

Pour la crème d'amandes

- 3 jaunes d'œufs
- 125 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre doux mou

2 rouleaux de pâte feuilletée
2 jaunes d'œufs (pour dorer)
1 fève



LA RECETTE

Préparation

► CRÈME PÂTISSIÈRE

Fouetter les œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse et y ajouter la farine, en continuant de mélanger.

Dans une casserole, chauffer le lait et ajouter les graines d'une gousse de vanille et la Bertinchamps Hiver.

Mélanger le tout en chauffant à feu doux pour épaissir (ne pas cesser de mélanger).

Filmer la crème au contact avec du film alimentaire et laisser refroidir une heure.

► CRÈME D'AMANDES

Dans un saladier, battre avec une cuillère en bois le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter les jaunes d'œufs un par un, mélanger et ajouter la poudre d'amandes.

► GALETTE

Mélanger la crème pâtissière à la crème d'amandes et la verser dans une poche à douille.

Étaler une pâte feuilletée et la piquer légèrement avec une fourchette.

Garnir avec la crème, sans aller jusqu'au bord (s'arrêter environ à 2 cm).

Mettre la fève le plus loin possible du centre.

Tamponner le bord de la pâte avec un jaune d'œuf et déposer la deuxième pâte en soudant les bords.

Dorer le dessus de la galette au jaune d'œuf et faire des motifs avec la pointe d'un couteau.

Mettre au frais une heure environ et préchauffer le four à 200°C.

► CUISSON

Enfourner pendant 10 minutes à 200°C puis baisser à 180°C et poursuivre la cuisson pendant environ 30 minutes.

Laisser refroidir... et bon appétit !

RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES À LA BERTINCHAMPS SUR

WWW.BERTINCHAMPS.BE