



GALETTE DES ROIS À L'AMANDE

— Fève Tonka & Poires Caramélisées —

. Pour une galette de 8 parts .

- . 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler, végétales & sans gluten*
- . 1 fève (pour ma part, j'ai mis une amande pour faire office de fève)

* Veillez à choisir un produit que vous connaissez et dont vous êtes sûr de la qualité, car toutes ne se valent pas forcément. Une bonne pâte feuilletée est nécessaire pour mettre en valeur la garniture.

Crème Amande Fève Tonka :

- . Poudre d'amande blanche / 100g
- . Amandes complètes / 100g
- . Sucre de canne complet / 80g
- . Fécule de maïs / 50g
- . Crème d'amande liquide* / 200ml
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Fève Tonka (à râper) / 1 càc rase

*J'ai utilisé celle de la marque EcoMil

Poires Caramélisées :

- . Poires (j'utilise des Conférence) / 700g (poids final, épluchées et évidées)
- . Sirop d'érable / 35g

Dorure :

- . Lait végétal (amande, soja, riz...) / 1 càc
- . Sirop d'érable / 1 càc

Poires Caramélisées :

- . Lavez et épluchez les poires, évidez-les, puis coupez-les en morceaux de taille moyenne (ni trop petits, ni trop gros, juste de quoi garder une bonne tenue à la cuisson).
- . Versez-les dans une casserole, ajoutez le sirop d'érable et faites revenir à feu moyen pendant 30 minutes environ. Pensez à remuer régulièrement pour que ça cuise de manière homogène et que ça ne brûle pas au fond. Ne mettez surtout pas de couvercle, on veut que le liquide s'évapore. A la fin de la cuisson, le jus doit être complètement évaporé et les morceaux de poires doivent être légèrement dorés, caramélisés.
- . Pendant la cuisson des poires, préparez également la crème.

Crème Amande Fève Tonka :

- . Râpez la (ou les) fève(s) Tonka jusqu'à obtenir l'équivalent d'une cuillère à café rase de poudre.
- . Versez les amandes dans le bol de votre robot mixeur et mixez jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre.
- . Ajoutez-y la poudre d'amande, le sucre, la fécule et la fève Tonka râpée. Mixez à nouveau puis versez le mélange dans un grand saladier.
- . Dans un bol, fouettez vivement la crème d'amande (elle doit être à température ambiante) avec l'huile de coco fondue (elle doit être liquide).
- . Versez cette préparation dans le saladier par-dessus le mélange sec. Mélangez bien le tout à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une crème parfaitement lisse et homogène.

Montage + Dorure :

- . Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- . Déroulez la première pâte feuilletée, en la laissant sur le papier sulfurisé, et placez-la sur votre plat de cuisson.

Suite au verso >



GALETTE DES ROIS À L'AMANDE

— Fève Tonka & Poires Caramélisées —

. Pour une galette de 8 parts .

- . 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler, végétales & sans gluten*
- . 1 fève (pour ma part, j'ai mis une amande pour faire office de fève)

* Veillez à choisir un produit que vous connaissez et dont vous êtes sûr de la qualité, car toutes ne se valent pas forcément. Une bonne pâte feuilletée est nécessaire pour mettre en valeur la garniture.

Crème Amande Fève Tonka :

- . Poudre d'amande blanche / 100g
- . Amandes complètes / 100g
- . Sucre de canne complet / 80g
- . Féculé de maïs / 50g
- . Crème d'amande liquide* / 200ml
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Fève Tonka (à râper) / 1 càc rase

*J'ai utilisé celle de la marque EcoMil

Poires Caramélisées :

- . Poires (j'utilise des Conférence) / 700g (poids final, épluchées et évidées)
- . Sirop d'érable / 35g

Dorure :

- . Lait végétal (amande, soja, riz...) / 1 càc
- . Sirop d'érable / 1 càc

. Versez la crème amande-fève Tonka dessus et étalez-la uniformément avec la spatule, en oubliant pas de laisser 1 cm de bordure tout autour.

. Répartissez ensuite les poires caramélisées par-dessus, de manière à peu près homogène.

. N'oubliez pas d'ajouter la fève (ou l'amande si vous faites comme moi) à l'intérieur de la préparation, en évitant le centre de la galette. Placez-la plutôt près des bords, ça réduit les chances de tomber dessus pendant le découpage des parts.

. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bords de la pâte avec un tout petit peu d'eau froide, juste de quoi l'humidifier légèrement, pour faciliter l'adhérence entre les deux pâtes feuilletées et éviter qu'elles ne se décollent à la cuisson.

. Recouvrez délicatement le tout avec la seconde pâte feuilletée, en retirant évidemment le papier sulfurisé ensuite.

. Pincez les bords de la galette entre vos doigts afin que les deux pâtes adhèrent correctement l'une à l'autre. Procédez ainsi sur tout le tour de la galette pour bien souder l'ensemble.

. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la galette avec la préparation lait végétal + sirop d'érable.

. Ornez ensuite votre galette en traçant les motifs de votre choix sur la pâte, avec la pointe d'un couteau. Allez-y doucement avec une très légère pression, juste de quoi marquer la pâte, sans la traverser entièrement.

. Percez ensuite quelques trous dans la pâte : un au centre + un au niveau des quatre coins de la galette. Cela évitera qu'elle ne gonfle n'importe comment à la cuisson et prenne un aspect déformé.

. Enfournez pour 35 minutes environ.

. A la sortie du four, laissez tiédir quelques instants et dégustez !