



Le meilleur pour votre famille

# Galette des Rois Thermomix

TM 31



Préparation: 52 min



8 personne/s



## Ingrédients

1 jaune d'œuf

25 g de sucre glace , Thermomix

1 fève

Pour la pâte feuilletée Thermomix

300 g de farine

300 g de beurre , congelé en petits morceaux au préalable

2 pincées de sel

Pour la crème aux amandes

160 g de sucre en poudre

200 g de beurre , mou en morceaux

4 jaunes d'œufs

200 g d'amandes , émondées ou en poudre

50 g de cognac

## Préparation

1. Préchauffer le four à 210° (th. 7).

Préparer la pâte feuilletée : congeler le beurre en petits morceaux au préalable. Mettre tous les ingrédients et 150 g d'eau dans le bol et mixer 30 sec à vitesse 6.

Étaler la pâte sur un plan de travail bien fariné en un grand rectangle et la replier en 3 en ajoutant de la farine pour éviter qu'elle ne colle. Répéter cette opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau et d'un peu de farine. Réserver la pâte au réfrigérateur 10 mn environ.

Au bout de 10 mn, préparer la crème aux amandes : Mettre le sucre en poudre et les amandes dans le bol et mixer 30 sec à vitesse 9.

Insérer le fouet dans le bol, ajouter les autres ingrédients et mixer 15 sec à vitesse 4.

Étaler la pâte feuilletée, en deux disques inégaux. Garnir un plat à tarte avec le plus grand en laissant dépasser les bords. Verser la crème aux amandes dans le plat, disposer la fève, couvrir avec le second disque de pâte et souder les bords en les ourlant vers l'intérieur. Badigeonner le dessus avec un pinceau trempé dans un mélange de jaune d'œuf battu avec de l'eau et dessiner des croisillons à la pointe d'un couteau. Cuire au four 30 mn à 210° (th. 7). Saupoudrer de sucre glace puis cuire à nouveau environ 10 mn. La galette doit être gonflée et dorée. Servir tiède.

**Ustensiles**

1 moule à tarte de 24 cm, 1 rouleau à pâtisserie

**Commentaires & Conseils**

**Source:** [espace-recettes.fr](http://espace-recettes.fr)

**Auteur:** thermomix

