GALETTE DES ROIS TRADITIONNELLE

Alors que les enfants chantent joyeusement de porte à porte, la Galette des rois et sa couronne les attendent. Ce gâteau typique en pâte feuilletée garnie de frangipane est tendre, sucré et délicieusement onctueux …

INGRÉDIENTS :

PÂTE FEUILLETÉE :

- 1 kg de Quattro
- ± 5,9 dl d'eau froide
- 200 g de matière grasse
- 20 g de sel
- 800 g de matière grasse pour le tourage

FARCE : FRANGIPANE

- 250 g de Quattro
- 500 g de beurre
- 1 kg de broyage
- 8 œufs
- Jus de citron (facultatif)

RECETTE :

- Mélangez les ingrédients de la pâte feuilletée.
- Donnez six tours de trois et laissez reposer.
- Abaissez à 2,5 mm d'épaisseur et laissez reposer sur un plan de travail légèrement fariné. Laissez surtout la pâte se détendre pour éviter qu'elle ne prenne une forme ovale.
- Découpez-la ensuite aux dimensions voulues en veillant à ce que le couvercle soit plus grand que le fond.
- Préparez maintenant la farce : battez le beurre en crème et incorporez progressivement le broyage et les œufs. Pour un résultat plus crémeux, vous pouvez encore y ajouter 20 - 30 % de crème pâtissière.
- Enduisez d'œuf le bord du fond en pâte feuilletée.
- Répartissez la frangipane sur le fond avec une poche, en restant à environ 3 cm du bord. N'oubliez pas d'ajouter la fève pour une authentique Galette des rois.
- Posez le couvercle de pâte sur le fond en faisant bien adhérer les bords. Utilisez le dos d'une fourchette pour rainurer les bords.
- Enduisez le tout d'œuf et ajoutez une décoration au choix.
- Laissez reposer la galette 2 h avant la cuisson.
- Cuisson :
  - Four à sol : ± 30 minutes à 200 °C (selon la taille)
  - Four rotatif : ± 40 minutes à 160 °C (selon la taille)

ASTUCE : Personnalisez vos Galettes des rois en tenant compte des préférences de vos clients. Pourquoi pas, par exemple, une variante avec une petite couche de confiture d'abricots ? Ou de compote de pommes ? À moins que vous ne choisissiez une autre confiture ? Essayez aussi de mélanger de l'orange confite à la frangipane. Résultat : un goût divin.

Ceres sa · Avenue de Vilvorde 300 · 1130 Bruxelles
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be

CERES GROUPE SOUFFLET GROEP