

Galette des Rois : Frangipane

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler,
- 100g de poudre d'amandes,
- 80g de sucre,
- 50g de beurre,
- 2 œufs,
- 1 c à s d'eau de fleurs d'oranger,
- 1 fève,
- 1 moule à tarte ou plaque à pizza

Préchauffez votre four à 180°C. Dans un saladier, mélangez un œuf, le sucre et le beurre de manière vigoureuse, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Ajoutez la poudre d'amande et la cuillère d'eau de fleurs d'oranger. Mélangez à nouveau. Étalez un rouleau de pâte feuilletée dans un moule à tarte ou directement sur la plaque. Versez la frangipane en laissant environ 2cm sur le bord. N'oubliez pas de déposer la fève. Recouvrez ensuite avec la seconde pâte. Soudez les deux pâtes avec les doigts. Striez le dessus avec un couteau. À l'aide d'un pinceau alimentaire, étalez un jaune d'œuf, dilué légèrement avec quelques gouttes d'eau, sur toute la surface de la pâte. Placez votre galette au four pendant 30 minutes.

Galette des Rois : Pommes et caramel au beurre salé

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler,
- 4 pommes,
- 10g de beurre salé,
- 1 jaune œuf,
- 2 c à café de caramel au beurre salé,
- 1 fève
- 1 moule à tarte ou plaque à pizza

Préchauffez votre four à 180°C. Étalez une première pâte feuilletée dans un moule à tarte ou directement sur une plaque. Epluchez et coupez les pommes en fines tranches. Dans une poêle, faites les revenir à feu doux dans le beurre afin qu'elles caramélisent doucement. Une fois qu'elles sont bien caramélisées, disposez-les sur le fond de tarte. Recouvrez le tout de caramel au beurre salé. Posez votre fève. Ajouter la seconde pâte feuilletée et soudez bien les bords. Faites quelques trous à l'aide d'une fourchette. À l'aide d'un pinceau alimentaire, étalez le jaune d'œuf sur toute la surface de la pâte. Enfourez pour 30 à 40 minutes environ.

Galette des Rois : Framboise

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler,
- 100g de beurre mou,
- 100g de sucre,
- 1 œuf entier,
- 4 jaunes d'œufs,
- 80g de poudre d'amandes,
- 60g de farine,
- 4 à 5 c à s de confiture de framboises,
- 1 moule à tarte ou plaque à pizza

Préchauffez votre four à 180°C. Mélangez le beurre mou avec le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine puis l'œuf entier et trois jaunes d'œufs l'un après l'autre. Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter la confiture et bien mélanger le tout. Étalez une pâte feuilletée, recouvrez la surface de la préparation en laissant 2cm sur le bord. À l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez le bord de jaunes d'œuf. Posez votre fève et recouvrez de la deuxième pâte feuilletée. Badigeonnez le dessus avec le reste de jaune d'œuf, faites un petit trou au centre avec la pointe d'un couteau et décorez à votre goût. Mettez à cuire pendant 30 minutes.

Galette des Rois : Poire chocolat

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler,
- 1 jaune d'œuf,
- 1 tablette de chocolat noir,
- 100g de sucre en poudre,
- 125g de poudre d'amandes,
- 1 grosse boîte de demi poires,
- 80g de beurre,
- 1 pincée de cannelle en poudre,
- 1 fève,
- 1 moule à tarte ou plaque à pizza

Préchauffez votre four à 180°C. Egouttez les poires. Préparez la garniture au chocolat : dans une casserole, mettez à fondre le chocolat et le beurre à feu très doux. Dans un saladier, mettez le sucre, la poudre d'amande et la cannelle. Quand le chocolat et le beurre sont bien fondus, verser dans le saladier et bien mélanger pour obtenir une crème assez épaisse. Posez un disque de pâte dans un moule ou sur une plaque. Étalez dessus la crème au chocolat en laissant 2cm de libre tout autour. Disposez les demi-poires coupées en lamelles. Badigeonnez le tour de jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau. Posez la fève puis la deuxième pâte. Appuyez pour bien souder ensemble les deux disques. Percez le dessus de la pâte à l'aide d'une fourchette. Dorez la surface au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau alimentaire. Enfourez pour 30 à 40 minutes.

Galette des Rois : Coco/ananas

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler,
- 2 œufs,
- 100g de sucre,
- 100g de noix de coco râpé,
- 50g de beurre,
- 1 boîte d'ananas (150g égoutté),
- 1 fève,
- 1 moule à tarte ou plaque à pizza

Préchauffez votre four à 180°C. Egouttez et coupez l'ananas en gros morceaux. Versez les dans le bol d'un mixer puis mixez le tout pour en faire une pulpe. Egouttez à nouveau la pulpe pour limiter le trempage de la pâte. Pendant ce temps, casser les œufs dans un saladier, prélever à l'aide d'une petite cuillère un peu de jaune et le mettre dans un verre. Dans le saladier, ajoutez les œufs, le sucre, la noix de coco, le beurre et la pulpe d'ananas. Déroulez la première pâte feuilletée, versez bien au milieu la préparation et étalez en laissant 2cm de libre tout autour. Dans leur verre de jaune d'œuf, mettez en peu d'eau et mélangez bien. À l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez le tour restant de jaune d'œuf. Posez la fève puis recouvrez avec la seconde pâte. Pressez le contour des deux pâtes pour bien souder ensemble les deux disques. Badigeonnez le reste de jaune d'œuf/eau sur le dessus de la galette. Vous pouvez ensuite dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau ou les dents d'une fourchette. Enfourez et laissez cuire durant 10 minutes puis baissez et laissez cuire 20 minutes.