

Galette des rois à la crème d'amandes et aux pralines roses



Voici voilà la galette des rois que je vous avais promis le week-end dernier ! Une ravissante et très très gourmande galette des rois à la crème d'amandes et aux pralines roses. Les pralines roses apportent un croquant irrésistible dans la crème d'amandes fondante à souhait ! Pour la pâte feuilletée je n'ai pas réalisé la même que l'année dernière, j'ai repris celle de Anne du blog "La cuisine des petites douceurs", un blog que j'aime beaucoup et qui propose de belles recettes ! C'est une pâte feuilletée express qui est vraiment super. Elle offre un assez bon et beau feuilletage ! Cette galette a beaucoup plus. Gare à ne pas confondre les pralines roses avec la fève ! 🍪

Pour une galette d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte feuilletée:

350g de farine + pour le plan de travail

5g de sel

125g de d'eau

200g de beurre

Pour la garniture:

150g de pralines roses

60g de beurre ramolli

30g de miel

1 oeuf

60g de crème liquide

30g de crème fraîche épaisse

1/2c. à café d'extrait de vanille

120g de poudre d'amandes

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

1c. à soupe de lait

1 fève

Préparation:

Préparez la pâte feuilletée:

Dans le bol d'un robot, versez 250g de farine et le reste des ingrédients. Pétrissez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien assemblés. Vous devez obtenir une pâte assez liquide et collante.

Sur un plan de travail bien fariné, déposez la pâte obtenue et versez par-dessus le reste de farine. Incorporez-la en la pétrissant.

Étalez la pâte en un rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en veillant qu'elle soit toujours bien farinée de même pour le plan de travail.

Rabattez le tiers supérieur de la pâte au centre, puis le tiers inférieur par-dessus de façon à obtenir un portefeuille. Faites un quart de tour et étalez la pâte de nouveau en un rectangle.

Recommencez l'opération quatre fois. Ce n'est pas grave si au début ce n'est pas régulier, ça va le devenir par la suite. Veillez bien à ce que le plan et la pâte soient toujours farinés pour que ce soit ainsi plus facile.

Enveloppez votre pâte dans un film alimentaire et laissez-la au repos au moins 2H30 au réfrigérateur.

Préparez la garniture:

Concassez finement les pralines roses. Réservez une cuillerée à soupe de petits morceaux pour la décoration.

Dans un saladier, fouettez ensemble le beurre, le miel et l'oeuf. Ajoutez la crème liquide, la crème épaisse et la vanille. Mélangez bien entre chaque ajout pour lisser la crème.

Incorporez alors la poudre d'amandes et les pralines roses concassées, puis mélangez pour obtenir une crème homogène. Réservez quelques minutes au frais.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Découpez la pâte en deux. Sur un plan de travail fariné, abaissez chaque pâton sur une épaisseur de 2-3mm. A l'aide d'un cercle, découpez un disque dans chaque abaisse. Balayez chaque disque afin d'enlever l'excédent de farine.

Posez un disque sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et piquez-le. Badigeonnez d'eau froide sur 2cm au bord afin de bien sceller les deux pâtes. Étalez la crème d'amande aux pralines roses en égalisant bien. Glissez la fève dans la galette.

Posez le deuxième disque de pâte sur le premier en l'ajustant bien. Appuyez légèrement les bords pour sceller les deux disques. Ne pas trop appuyer sur les bords sinon ils auront du mal à lever à la cuisson. Décorez les contours comme vous le souhaitez.

Dorez la galette avec le jaune d'oeuf et le lait, décorez le dessus comme vous le souhaitez en oubliant pas les pralines roses concassées réservées.

Enfournez la galette à mi-hauteur pour 35min (en mode chaleur tournante). Laissez tiédir la galette sur une grille et dégustez-la tiède ou froide.